Série Performance Pro
Friteuses à gaz, modèles 35 et 45
Guide d'installation et d'utilisation









Frymaster, un membre de la *Commercial Food Equipment Service Association*, recommande l'utilisation de techniciens certifiés CFESA.

Numéro d'aide 24 h/24 au 1-800-551-8633 **MAI 2004**

8196056

AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT ENODIS AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER/DEAN OU DE SES CENTRES DE SERVICE AGRÉÉS ET/OU QUE LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE ET NE CORRESPOND PLUS À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. DE PLUS, FRYMASTER/DEAN ET SES FILIALES NE POURRONT ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES DE TOUTES LES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU DÉPENSES ENCOURUES PAR LE CLIENT RÉSULTANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET/OU PIÈCE REÇUE D'UN CENTRE DE SERVICE NON AGRÉÉ.

AVIS

Cet appareil est destiné exclusivement à des professionnels et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. L'installation, la maintenance et les réparations doivent être confiées à un centre de service agréé Frymaster ou à un autre professionnel qualifié. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant. Pour la définition d'un « personnel qualifié », reportez-vous au chapitre 1 de ce manuel.

AVIS

Ce matériel doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux appropriés du pays et/ou de la région d'installation. Reportez-vous aux EXIGENCES DES CODES NATIONAUX dans le chapitre 2 de ce manuel.

AVIS AUX CLIENTS DES ÉTATS-UNIS

Ce matériel doit être installé conformément au code standard de plomberie de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et du guide Food Service Sanitation Manual de la FDA (U.S. Food and Drug Administration).

AVIS

Les dessins et les photos utilisés dans ce manuel visent à illustrer les procédures d'utilisation, de nettoyage et technique et peuvent ne pas correspondre exactement aux procédures d'utilisation sur site édictées par la direction.

AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS D'UN ORDINATEUR

ÉTATS-UNIS

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne risque pas de causer d'interférences nuisibles et 2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B.

CANADA

This digital apparatus does not exceed the Class A or B limits for radio noise emissions as set out by the ICES-003 standard of the Canadian Department of Communications.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le ministère des Communications du Canada.

⚠ DANGER

L'installation, le réglage, la maintenance ou la réparation incorrecte et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dégâts matériels et des blessures, éventuellement mortelles. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de faire une maintenance sur ce matériel. Seul un personnel de maintenance qualifié a le droit de convertir cet appareil à l'utilisation d'un autre gaz que celui pour lequel il était configuré à l'origine.

⚠ DANGER
Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions? Appelez le service d'aide Frymaster/Dean au 1-800-551-8633.

⚠ DANGER
Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. Les friteuses simples équipées de pieds doivent être stabilisées avec des sangles d'ancrage. Toutes les friteuses équipées de roulettes doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue. Si vous utilisez un flexible à gaz, vous devez connecter à tout moment un câble de retenue supplémentaire quand vous utilisez la friteuse.

⚠ DANGER
Le rebord avant de la friteuse n'est pas une marche! Ne montez pas sur la friteuse, sous peine d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'huile chaude.

⚠ DANGER
Ne stockez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.

⚠ DANGER
Les instructions à suivre si l'opérateur détecte une odeur de gaz ou une fuite de gaz doivent être affichées à un endroit visible. Procurez-vous ces informations auprès de la compagnie de gaz locale ou au fournisseur de gaz.

⚠ DANGER
Ce produit contient des produits chimiques connus dans l'État de Californie comme causant le cancer et/ou des malformations à la naissance ou d'autres problèmes de reproduction.

L'utilisation, l'installation et la maintenance de ce produit risquent de vous exposer à des particules de laine de verre ou fibres de céramiques, silice cristalline et/ou d'oxyde de carbone. L'inhalation de particules de laine de verre ou de fibres de céramique est connue dans l'État de Californie comme causant le cancer. L'inhalation d'oxyde de carbone est connue dans l'État de Californie comme causant des malformations à la naissance ou d'autre problème de reproduction.

⚠ DANGER
Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne tapez pas la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.



Friteuses à gaz atmosphérique série Performance Pro
Guide d'installation et d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE PERFORMANCE PRO
CHAPITRE 1 : INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Applicabilité et validité

La friteuse à gaz série Pro a été approuvée par l'Union Européenne pour la vente et l'installation dans tous les pays de l'UE :

Ce manuel est uniquement applicable et valable pour toutes les friteuses à gaz atmosphérique série Performance Pro vendues dans les pays francophones, y compris ceux de l'Union Européenne. En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié, comme indiqué à la section 1.7.

1.2 Commande de pièces et réparations

Pour vous aider rapidement, le centre de service après-vente ou le Service technique Frymaster vous demandera certaines informations sur votre matériel. La plupart de ces informations sont imprimées sur une plaque signalétique située derrière la porte de la friteuse. Les numéros de référence des pièces se trouvent dans le manuel d'installation, d'utilisation, de maintenance et de pièces. Passez vos commandes de pièces directement auprès de votre centre de service après-vente ou de votre distributeur. Une liste des centres de service après-vente Frymaster est comprise avec chaque friteuse à sa sortie de l'usine. Si vous n'avez pas accès à cette liste, contactez le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711.

Vous devrez fournir les informations suivantes pour commander des pièces :

Numéro de modèle : ____________________
Numéro de série : ____________________
Type de gaz ou tension : ____________________
Numéro de pièce : ____________________
Quantité nécessaire : ____________________

Votre Centre de service après-vente ou votre distributeur vous fournira les informations nécessaires concernant toute réparation. Pour toute réparation, vous pouvez également appeler le service technique Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711. Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes :

Numéro de modèle : ____________________
Numéro de série : ____________________
Type de gaz : ____________________

Outre le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gaz, soyez prêt à décrire la nature du problème et à fournir toute information susceptible d'être utile à la résolution du problème.

CONSERVEZ ET RANGEZ CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

1.3 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel. Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations à bordure double, semblables à celles qui suivent.

ATTENTION
Les encadrés **ATTENTION** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire un défaut de fonctionnement***.

AVERTISSEMENT
Les encadrés **AVERTISSEMENT** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire l'endommagement de votre système*** et entraînent des défauts de fonctionnement.

DANGER
Les encadrés **DANGER** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire des blessures*** et qui peuvent entraîner l'endommagement de votre système et/ou causer des défauts de fonctionnement.

Votre friteuse est équipée de sécurités :

1. La détection d'une haute température coupe l'arrivée de gaz aux brûleurs en cas de panne du thermostat de commande.

2. Un interrupteur de sécurité intégré à la vanne de vidange empêche l'allumage des brûleurs avec la vanne de vidange même partiellement ouverte.

1.4 Informations relatives à l'Union Européenne

L'Union Européenne (UE) a défini certaines normes spécifiques concernant le matériel de ce type. Chaque fois qu'il existe une différence entre des normes de l'UE et des normes non UE, les informations ou instructions concernées sont identifiées au moyen d'encadrés grisés similaires à celui figurant ci-dessous.

Norme non-CE
pour les pressions d'arrivée de gaz

Type	Minimum	Maximum
Naturel	6 po CE 1,49 kPa 14,68 mbar	14 po CE 3,49 kPa 34,72 mbar
LP	11 po CE 2,74 kPa 27,28 mbar	14 po CE 3,49 kPa 34,84 mbar

1.5 Description du matériel

Toutes les friteuses à gaz de la série Performance Pro comportent un bassin de friture ouvert et sans tubes et ont une ouverture de la taille de la main donnant accès à la zone de froid profond, ce qui facilite le nettoyage du bassin.

Les bassins de fritures sont faits d'acier laminé à froid ou d'acier inoxydable épais et soudé. Le chauffage est assuré par un ensemble de brûleurs dotés de jets de gaz multiples concentrés sur des cibles en céramique situées autour de la base du bassin de friture. L'ensemble des brûleurs peut être configuré pour du gaz naturel, du propane ou du gaz manufacturé. Le bassin de friture se vidange au moyen d'un clapet à bille manuel.

Les friteuses Performance Pro sont équipées d'une sonde thermostatique pour une régulation précise de la température. La sonde se situe au centre du bassin de friture pour une réponse rapide aux variations de charge afin de fournir la mesure de température la plus précise. Les modèles de la série 45 peuvent comporter un bassin de friture à bac double (bassin séparé en deux). Chaque moitié du bassin séparé comporte sa propre sonde de température.

Les commandes des friteuses Performance Pro varient d'un modèle et d'une configuration à l'autre. Les commandes en option peuvent inclure des commandes de thermostats, des contrôleurs à semi-conducteurs (analogiques), des contrôleurs numériques ou des contrôleurs Computer Magic III. Les modèles ne sont pas tous disponibles avec tous les contrôleurs proposés en option. Chaque contrôleur est traité en détail dans le manuel intitulé *Contrôleurs de friteuse Frymaster – Manuel de l'utilisateur*, fourni avec votre équipement.

Les friteuses Performance Pro peuvent être équipées d'une fonction de cycle de fusion proposée en option, qui alterne entre l'allumage et l'extinction des brûleurs à une fréquence prédéfinie. La fonction de cycle de fusion permet d'empêcher la surcuisson et le chauffage non uniforme du bassin de friture lorsque vous utilisez du shortening solide.

Les friteuses de cette série peuvent être configurées pour utiliser un allumage à veilleuse ou un allumage électronique. Les friteuses munies d'un allumage électronique et/ou de commandes électriques ainsi que toutes les friteuses avec système de filtrage intégré nécessitent une source d'alimentation c.a. externe. Les appareils peuvent être configurés pour des tensions allant de 100 à 240 V c.a..

Les friteuses équipées d'un système de filtrage intégré sont expédiées entièrement assemblées. Les friteuses non pourvues de ce système exigent l'installation de pieds ou de roulettes en option au point d'utilisation. Toutes les friteuses sont expédiées avec un paquet d'accessoires standard. Chaque friteuse est réglée, testée et inspectée à l'usine avant sa mise en caisse pour l'expédition.

Codes de désignation des modèles

La principale différence entre les modèles de friteuse dans cette série est la capacité du bassin de friture.

- Les modèles **35** ont une capacité de 30-40 lb d'huile de cuisson ou de shortening et sont conçus pour une cuisson tout usage à faible volume.
- Les modèles **45** ont une capacité de 40-50 lb d'huile de cuisson ou de shortening et sont conçus pour une cuisson à volume élevé de produits non panés.

Les friteuses de la série Performance Pro peuvent être munis de paniers automatiques (***BL*** dans le numéro de modèle) ainsi qu'un système de filtrage intégré. Un modèle désigné ***PMJ*** ne comporte pas de filtrage intégré. Un modèle désigné ***FPP*** comporte un filtrage intégré sous les deux ***friteuses*** de gauche. Ceux désignés ***FMP*** comportent un filtrage intégré sous les deux ***stations*** de gauche ainsi qu'une station de maintien. La station de maintien peut être à n'importe quel endroit dans la batterie de friteuses.

Famille des modèles 35		
Modèle	**Filtrage intégré**	**Contrôles (Remarque : Les commandes millivolts n'exigent aucune alimentation extérieure.)**
PMJ*35†	Non	Millivolts. Bouton du thermostat à l'intérieur de la porte.
PMJ*35G†	Non	Millivolts. Bouton du thermostat sur le panneau de commande.
PMJ*35GBL†	Non	Millivolts. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec bouton de commande du panier automatique.
PMJ*35E	Non	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec interrupteur marche/arrêt ou contrôleur à semi-conducteurs ou contrôleur numérique.
PMJ*35EC	Non	Électrique. Ordinateur CM III
PMJ*35EBL	Non	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec bouton de commande du panier automatique et interrupteur marche/arrêt ou minuterie des paniers automatiques.
PMJ*35EBLC	Non	Électrique. Ordinateur CM III.
PMJ*35EBLM	Non	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec bouton de commande du panier automatique, interrupteur marche/arrêt et interrupteurs du cycle de fusion.
PMJ*35EM	Non	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec interrupteur marche/arrêt et interrupteurs du cycle de fusion.
FMP*35 ou FPP*35	Oui	Millivolts. Bouton du thermostat sur le panneau de commande. (Nécessite une source d'alimentation externe pour le filtre.)
FMP*35E ou FPP*35E	Oui	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec interrupteur marche/arrêt ou contrôleur à semi-conducteurs ou contrôleur numérique.
FMP*35EC ou FPP*35EC	Oui	Électrique. Ordinateur CM III.
FMP*35EBL ou FPP*35EBL	Oui	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec bouton de commande du panier automatique et interrupteur marche/arrêt ou minuterie de panier automatique.
FMP*35EBLC ou FPP*35EBLC	Oui	Électrique. Ordinateur CM III.
FMP*35EBLM ou FPP*35EBLM	Oui	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec bouton de commande du panier automatique, interrupteur marche/arrêt et interrupteurs du cycle de fusion.
FMP*35EM ou FPP*35EM	Oui	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec interrupteur marche/arrêt et interrupteurs du cycle de fusion.

*** Insérer le nombre de friteuses dans la batterie (p. ex., le PMJ135 comporte une friteuse, le PMJ235 ou FPP235 ont deux friteuses; le FMP135 comporte une friteuse et une station de maintien et le FMP235, deux friteuses et une station de maintien. Il n'y a pas de modèle FPP135).**

† Offert avec allumage à veilleuse seulement.

Famille des modèles 45		
Modèle	**Filtrage intégré**	**Contrôles (Remarque : Les commandes millivolts n'exigent aucune alimentation extérieure.)**
PMJ*45†	Non	Millivolts. Bouton du thermostat à l'intérieur de la porte.
PMJ*45G†	Non	Millivolts. Bouton du thermostat sur le panneau de commande.
PMJ*45GBL†	Non	Millivolts. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec bouton de commande du panier automatique.
PMJ*45E	Non	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec interrupteur marche/arrêt ou contrôleur à semi-conducteurs ou contrôleur numérique.
(suite du tableau à la page suivante)		

Famille des modèles 45 *(suite de la page précédente)*		
Modèle	**Filtrage intégré**	**Contrôles (Remarque : Les commandes millivolts n'exigent aucune alimentation extérieure.)**
PMJ*45EC	Non	Électrique. Ordinateur CM III.
PMJ*45EBL	Non	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec bouton de commande du panier automatique et interrupteur marche/arrêt ou minuterie de panier automatique.
PMJ*45EBLC	Non	Électrique. Ordinateur CM III.
PMJ*45EBLM	Non	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec bouton de commande du panier automatique, interrupteur marche/arrêt et interrupteurs du cycle de fusion.
PMJ*45EM	Non	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec interrupteur marche/arrêt et interrupteurs du cycle de fusion.
FMP*45 ou FPP*45	Oui	Millivolts. Bouton du thermostat sur le panneau de commande. (Nécessite une source d'alimentation externe pour le filtre.)
FMP*45E ou FPP*45E	Oui	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec interrupteur marche/arrêt ou contrôleur à semi-conducteurs ou contrôleur numérique.
FMP*45EC ou FPP*45EC	Oui	Électrique. Ordinateur CM III.
FMP*45EBL ou FPP*45EBL	Oui	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec bouton de commande du panier automatique et interrupteur marche/arrêt ou minuterie de panier automatique.
FMP*45EBLC ou FPP*45EBLC	Oui	Électrique. Ordinateur CM III.
FMP*45EBLM ou FPP*45EBLM	Oui	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec bouton de commande du panier automatique, interrupteur marche/arrêt et interrupteurs du cycle de fusion.
FMP*45EM ou FPP*45EM	Oui	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec interrupteur marche/arrêt et interrupteurs du cycle de fusion.

*** Insérer le nombre de friteuses dans la batterie (p. ex., le PMJ145 comporte une friteuse, le PMJ245 ou FPP245 ont deux friteuses; le FMP145 comporte une friteuse et une station de maintien et le FMP245, deux friteuses et une station de maintien. Il n'y a pas de modèle FPP145).**

† Offert avec allumage à veilleuse seulement.

1.6 Personnel d'installation, d'utilisation et de maintenance

Le mode d'emploi du matériel Frymaster a été préparé pour une utilisation exclusive par un personnel qualifié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1.7. **L'ensemble de l'installation et de la maintenance du matériel Frymaster doit être confié à un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, certifié, licencié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1.7.**

1.7 Définitions

OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS

Les opérateurs dits « qualifiés ou autorisés » sont ceux qui ont lu attentivement les informations de ce manuel et se sont familiarisés avec les fonctions du matériel ou qui ont eu une expérience passée avec le mode d'emploi du matériel traité dans ce manuel.

PERSONNEL D'INSTALLATION QUALIFIÉ

Le personnel d'installation qualifié regroupe les personnes, firmes, entreprises et/ou sociétés qui, soit en personne, soit par l'intermédiaire d'un représentant, se consacrent à l'installation d'appareils à gaz et en assument la

responsabilité. Le personnel qualifié doit avoir l'expérience d'un tel travail, bien connaître toutes les précautions liées au gaz et se conformer à toutes les exigences des codes nationaux et locaux en vigueur.

PERSONNEL DE MAINTENANCE QUALIFIÉ

Le personnel de maintenance qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel Frymaster et ont été autorisées par Frymaster, L.L.C. à exécuter la maintenance sur le matériel. L'ensemble du personnel de maintenance autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces et avoir en stock un nombre minimum de pièces destinées aux appareils Frymaster. La liste des centres de service après-vente agréés Frymaster est fournie avec la friteuse expédiée de l'usine. ***Utilisez un personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre matériel.***

1.8 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

Votre matériel Frymaster a été minutieusement inspecté et emballé avant sa sortie d'usine. Le transporteur endosse la pleine responsabilité d'une livraison à bon port et en état dès son acceptation du matériel.

Que faire si votre matériel arrive endommagé :

1. **Soumettez immédiatement une réclamation en dommages-intérêts**, indépendamment de l'ampleur des dégâts.
2. **Inspectez le matériel pour vérifier l'absence de signe visible de perte ou dommages** et assurez-vous que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.
3. **Les pertes ou dommages non apparents** qui n'étaient pas visibles avant le déballage du matériel doivent être relevés et signalés **immédiatement** au transporteur dès leur dépistage. Une réclamation en dommages-intérêts non apparents doit être soumise dans les 15 jours qui suivent la date de livraison. Gardez le carton d'expédition pour inspection.

***Frymaster* N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGE OU PERTE ENCOURUS PENDANT LE TRANSPORT.**

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE PERFORMANCE PRO
CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Exigences générales d'installation

Un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.7 de ce manuel, doit effectuer l'ensemble de l'installation et de la maintenance sur le matériel Frymaster.

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.7 de ce manuel.

Respectez cette consigne concernant l'installation, la conversion à un autre type de gaz ou une autre maintenance sur cet appareil (tel que décrit à la section 1.7 de ce manuel) sous peine d'annuler la garantie de Frymaster et d'endommager le matériel ou de blesser le personnel.

En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes et réglementations locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes et réglementations.

⚠ DANGER
Les codes du bâtiment interdisent l'installation d'une friteuse sans couvercle sur son bassin d'huile ou de shortening chaud à côté d'une flamme nue d'un type quelconque, y compris une flamme de gril et de cuisinière à gaz.

À sa livraison, inspectez minutieusement la friteuse pour vous assurer qu'elle ne présente pas de signes visibles ou non apparents de dommages. (Reportez-vous à **Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport** au chapitre 1.)

⚠ DANGER
Les appareils Frymaster équipés de pieds sont destinés à des installations fixes. Les appareils équipés de pieds doivent être soulevés avant tout déplacement pour éviter les dommages et les blessures. Pour les installations amovibles, vous devez utiliser des roulettes en option. Des questions? Composez le 1-800-551-8633.

UNE INSTALLATION CORRECTE EST ESSENTIELLE AU FONCTIONNEMENT EFFICACE ET SANS PROBLÈME DE VOTRE FRITEUSE. TOUTE ALTÉRATION NON AUTORISÉE DE CET ÉQUIPEMENT ANNULERA LA GARANTIE FRYMASTER.

À sa livraison, inspectez minutieusement la friteuse pour vous assurer qu'elle ne présente pas de signes visibles ou non apparents de dommages. (Reportez-vous à **Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport** au chapitre 1.)

DÉGAGEMENT ET VENTILATION

⚠ DANGER
Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions? Appelez le service d'aide téléphonique Frymaster/Dean au 1-800-551-8633.

⚠ DANGER
Cet appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher l'occurrence de concentrations inacceptables de substances nocives à la santé du personnel présent dans la pièce où il est installé.

La ou les friteuses doivent être installées en prévoyant un dégagement de 6 po (150 mm) des deux côtés et à l'arrière quand elles sont installées à côté d'une construction combustible; aucun dégagement n'est obligatoire lors d'une installation à côté d'une construction non combustible. Un dégagement minimum de 24 po (600 mm) doit être prévu sur l'avant de la friteuse.

L'une des considérations les plus importantes pour le fonctionnement efficace de la friteuse est la ventilation. Assurez-vous que la friteuse est installée de sorte que les produits de combustion soient efficacement éliminés et que le système de ventilation de la cuisine ne produise pas de courants d'air qui interfèrent avec le fonctionnement des brûleurs.

L'ouverture du conduit de fumée ne doit pas être placée près de l'admission du ventilateur d'évacuation et la friteuse ne doit jamais voir son conduit de fumée prolongé à la manière d'une « cheminée ». Un conduit de fumée à rallonge modifiera les caractéristiques de combustion de la friteuse, entraînant un temps de reprise plus long. Très souvent, il cause par ailleurs un retard de l'allumage. Pour fournir la circulation d'air nécessaire à une bonne combustion et au bon fonctionnement des brûleurs, les zones avoisinant l'avant, les côtés et l'arrière de la friteuse doivent être dégagées.

Les friteuses doivent être installées à un endroit doté d'une alimentation en air et d'une ventilation adéquates. Des distances adéquates doivent être maintenues de la sortie du conduit de fumée de la friteuse au bord inférieur de la série de filtres de ventilation. Les filtres doivent être installés à 45º. Placez un plateau perforé sous le bord le plus bas du filtre. Pour une installation aux États-Unis, la norme NFPA n° 96 indique que « une distance minimum de 18 pouces (450 mm) doit être maintenue entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre à graisse. » Frymaster *recommande une distance minimale de 24 po (600 mm) de la sortie du conduit de fumée au bord inférieur du filtre quand l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure*.

Des informations concernant la construction et l'installation de hottes aspirantes figurent dans la norme NFPA citée plus haut. Un exemplaire de la norme est disponible auprès de la National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

EXIGENCES DES CODES NATIONAUX

Le type de gaz pour lequel la friteuse est configurée est estampillé sur la plaque signalétique attachée derrière la porte de la friteuse. Connectez une friteuse estampillée « NAT » uniquement à du gaz naturel, « PRO » à du propane et « MFG » à du gaz manufacturé.

L'installation doit être effectuée avec un connecteur à gaz conforme aux codes nationaux et locaux et, le cas échéant, aux codes CE. Les raccords démontables, le cas échéant, doivent également être conformes aux codes nationaux, locaux et, le cas échéant, aux codes CE.

EXIGENCES DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Tous les appareils électriques doivent être mis à la terre conformément à tous les codes nationaux et locaux en vigueur et, le cas échéant, aux codes CE. Un diagramme des câblages se trouve derrière la porte de la friteuse. Pour les tensions correctes, reportez-vous à la plaque des valeurs nominales derrière la porte de la friteuse.


DANGER
Si cet appareil est équipé d'une fiche à trois lames (terre) qui protège contre les décharges électriques, il devra être branchée directement sur une prise de terre. Ne coupez pas, ni ne supprimez ou contournez la lame de mise à la terre de cette fiche!

DANGER
Pour fonctionner, cet appareil exige une alimentation électrique. Fermez le robinet de gaz (OFF) en cas de panne de courant prolongée. N'essayez pas d'utiliser l'appareil pendant une panne de courant.

CONFORMITÉ FCC

L'utilisateur est prévenu que toute modification apportée aux ordinateurs Frymaster non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'opérateur. Les ordinateurs Frymaster ont été testés et se sont avérés conformes aux limites d'un appareil numérique de classe A dans le cadre de la partie 15 des règles de la FCC. Même s'ils sont répertoriés comme appartenant à la classe A, ils ont montré qu'ils pouvaient se conformer aux limites de classe B. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand le matériel fonctionne dans un environnement commercial. Ce matériel produit, utilise et peut rayonner une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Le fonctionnement du matériel dans une zone résidentielle causera probablement des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger ces interférences à ses propres frais.

Si nécessaire, l'opérateur doit consulter le revendeur ou un technicien radio/TV compétent pour toute suggestion supplémentaire.

L'utilisateur pourra trouver utile le livret « How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems ». Il a été préparé par la Federal Communications Commission et est disponible auprès du U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

2.2 Installation des roulettes ou des pieds

DANGER
N'INSTALLEZ PAS cet appareil sans pieds ou roulettes.

Selon la configuration commandée, la friteuse pourra être expédiée sans les roulettes ou les pieds installés. Si les roulettes ou les pieds sont installés, vous pourrez ignorer cette section et passer à la section 2.3, Préparatifs avant raccordement.

Si la friteuse demande l'installation de roulettes ou de pieds, installez-les conformément aux instructions fournies dans votre paquet d'accessoires.

2.3 Préparatifs avant raccordement

⚠ DANGER
NE connectez PAS cet appareil au réseau de gaz avant de réaliser chaque étape de cette section.

Une fois la friteuse placée sous la hotte aspirante de la station de friteuse, assurez-vous que les opérations suivantes ont été réalisées :

1. Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. Si vous utilisez un flexible à gaz, vous devez connecter à tout moment un câble de retenue quand vous utilisez la friteuse. Le câble de retenue et les instructions d'installation sont emballés avec le flexible dans la boîte d'accessoires qui a été expédiée avec la friteuse.

2. ***Les friteuses simples*** doivent être stabilisées avec des chaînes de retenue (friteuses à roulettes) ou des sangles d'ancrage (friteuses à pieds). Suivez les instructions expédiées avec les roulettes et les pieds pour installer correctement les chaînes ou les sangles.

⚠ DANGER
N'attachez pas d'égouttoir-tablier à une friteuse simple, sous peine de la rendre instable, de la faire basculer et de causer des blessures. L'appareil doit rester à tout moment à l'écart de matériaux combustibles.

Calez les friteuses équipées de pieds en les dévissant à 2,5 cm de hauteur, avant de les ajuster pour que la friteuse ne bouge pas et soit à la bonne hauteur sous la hotte aspirante. Frymaster recommande une distance minimale de 600 mm de la sortie du conduit de fumée au bord inférieur du filtre quand l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure.

Les friteuses équipées de roulettes n'ont pas de dispositif intégré de mise à niveau. Le sol sur lequel sont installées les friteuses doit être uniformément plat.

4. Testez le système électrique de la friteuse :

   a. Branchez le ou les cordons électriques de la ou des friteuses sur une prise électrique de terre.

   b. Placez l'interrupteur d'alimentation sur la position **ON**.

      - Sur les friteuses équipées d'un thermostat, assurez-vous que les voyants d'alimentation et de chauffe sont allumés.

      - Sur les friteuses à ordinateur ou affichages numériques, assurez-vous que l'affichage indique

   c. Placez l'interrupteur d'alimentation sur la position **OFF**. Assurez-vous que les voyants d'alimentation et de chauffe s'éteignent ou que l'affichage est vide.

5. Reportez-vous à la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse pour vérifier si le brûleur de la friteuse est configuré pour le type correct de gaz avant de connecter le raccord démontable ou le tuyau de la friteuse au réseau de gaz.

6. Assurez-vous que les pressions minimale et maximale du réseau de gaz correspondant au type de gaz à utiliser sont conformes aux tableaux ci-joints.

Tableau 1 : Norme CE pour les pressions d'arrivée de gaz

Modèle	Modèle 35			Modèle 45		
Type de gaz	G20	G25	G31	G20	G25	G31
Pression (mbar)[1]	20	20-25	37-50	20	20-25	37-50
Dimensions de l'orifice	1,70	1,70	1,05	1,40	1,40	0,86
Nombre d'orifices	9	9	9	18	18	18
Pression de la rampe de brûleurs	9	13,5	22,5	7,5	10	20,6
Débit d'air (m^3/H)	2,50	3,06	1,51	3,10	3,58	1,80

[1](mbar) = 10,2 mm CE

Tableau 2 : Norme non-CE pour les pressions d'arrivée de gaz

Gaz	Minimum	Maximum
Naturel	6 po CE 1,49 kPa 14,93 mbar	14 po CE 3,48 kPa 34,84 mbar
LP	11 po CE 2,74 kPa 27,37 mbar	14 po CE 3,48 kPa 34,84 mbar

7. Sur les friteuses équipées d'un système de filtrage intégré et/ou de paniers automatiques, branchez les cordons électriques sur une prise secteur située derrière la friteuse.

2.4 Connexion au réseau de gaz

⚠ DANGER

Avant de connecter un nouveau tuyau à cet appareil, il faut insuffler de l'air à l'intérieur pour éliminer toutes les matières étrangères. La présence de matières étrangères dans les commandes des brûleurs ou de gaz compromettront le fonctionnement du système et risquent de le rendre dangereux.

⚠ DANGER

Pour tester la pression des conduites d'arrivée de gaz réseau, déconnectez la friteuse de la conduite de gaz si la pression de test sera supérieure à ½ PSIG (3,45 kPa, ou 13,84 po de colonne d'eau) pour éviter d'endommager les tubes et robinets de gaz de la friteuse.

La série de friteuses à gaz atmosphérique Performance Pro (à l'exception de la série J1C) a reçu la marque CE pour les pays et catégories de gaz indiqués dans le tableau 3 ci-dessous.

Tableau 3 : Catégories de gaz approuvées CE			
Pays	Catégorie	Gaz	Pression (mbar)
BE	I2E+(S) I3P	G20/G25 G31	20/25 37
DE	I2 ELL 13P	G20/G25 G31	20 50
DK-GR-IT	I2 H	G20	20
FR	II2Esi3P	G20/G25 G31	20/25 37 ET 50
LU	I2E	G20/G25	20/25
ES	II2H3P	G20 G31	20 37 ET 50
NL	II2L3P	G25 G31	25 50
IE-PT-GB	II2H3P	G20 G31	20 37

Le diamètre de la conduite de gaz utilisée pour l'installation est très importante. Si elle est trop étroite, la pression de gaz à la rampe de brûleurs sera faible. Ceci risque de ralentir la reprise et de retarder l'allumage. La conduite d'arrivée de gaz réseau doit mesurer au moins 38 mm de diamètre. Reportez-vous au tableau 4 ci-dessous pour les diamètres minimums des tuyaux de raccordement.

Tableau 4 : Tailles de tuyau pour connexion du gaz
(La taille minimum du tuyau d'arrivée doit être de 38 mm (1 ½ po))

Gaz	Unité simple	2 ou 3 unités	4 unités*
Naturel	3/4 po (19 mm)	1 po (25 mm)	1 1/4 po (33 mm)
Propane	1/2 po (13 mm)	3/4 po (19 mm)	1 po (25 mm)
Fabriqué	1 po (25 mm)	1 1/4 po (33 mm)	1 1/2 po (38 mm)

* Pour les distances supérieures à 6 m (20 pi) et/ou plus de quatre coudes ou raccords, utiliser un tuyau une taille plus grand que celle prévue.

Norme CE

Les réglementations CE exigent un apport d'air de combustion de 2 m^3/h par kW par friteuse. (Pour la valeur nominale en kW, reportez-vous à la plaque des valeurs nominales fixée sur la porte.)

1. Connectez le tuyau à démontage rapide au raccord à démontage rapide de la friteuse, sous l'avant de la friteuse, et à la conduite de réseau de gaz du bâtiment.

   REMARQUE : Certaines friteuses sont configurées pour une connexion rigide à la conduite de réseau de gaz. Ces appareils se connectent au réseau de gaz par l'arrière.

   Si vous utilisez une graisse pour filetage, utilisez de très petites quantités sur les filets mâles uniquement. Utilisez une graisse pour filetage qui ne soit pas affectée par l'action chimique des gaz GPL (la graisse pour filetage Loctite PST567 en est une). N'appliquez PAS de graisse aux deux premiers filets sous peine de boucher les orifices des brûleurs et le robinet de sécurité.

2. Ouvrez le robinet d'arrivée de gaz de la friteuse et assurez-vous que les tuyaux et raccords ne fuient pas. Pour cela, utilisez une solution de savon et d'eau.

⚠ DANGER
Toutes les connexions doivent être rendues étanches avec de la pâte à joint adaptée au gaz utilisé et toutes les connexions doivent être testées avec une solution d'eau savonneuse avant l'allumage des veilleuses.

N'utilisez jamais d'allumettes, de bougies ou une autre source d'allumage pour vérifier les fuites. Si vous détectez des odeurs de gaz, coupez l'arrivée de gaz en fermant le robinet de gaz du réseau et contactez immédiatement la compagnie de gaz locale ou une agence de maintenance agréée.

3. Fermez la vanne de vidange de la friteuse et remplissez le bassin de friture d'eau et de solution d'ébullition jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur à l'arrière du bassin. Allumez la friteuse et effectuez les procédures d'ébullition décrites sous « Instructions d'allumage » et « Procédure d'ébullition », dans le chapitre 3 de ce manuel.

⚠ DANGER
L'allumage à vide de votre appareil causera des dommages au bassin de friture et risque de causer un incendie. Assurez-vous toujours que du shortening fondu, de l'huile de cuisson ou de l'eau se trouve dans le bassin de friture avant d'allumer l'appareil.

4. À ce moment-là, vous devez faire vérifier la pression à la rampe de brûleurs par la compagnie de gaz locale ou un agent de maintenance agréé. Les tableaux ci-dessous indiquent les pressions adéquates à la rampe de brûleurs :

Tableau 5 : Norme CE de pressions de gaz à la rampe de brûleurs (Autres que pour la Belgique)

Gaz	Pression du modèle 35 (mbar)	Pression du modèle 45 (mbar)
Gaz naturel Lacq (G20) à moins de 20 mbar	9	7,5
Gaz naturel Gronique (G25) à moins de 25 mbar	13,5	10
Gaz naturel Gronique (G20) à moins de 20 mbar	13,5	10
Propane (G31) à moins de 37 ou 50 mbar	22,5	20,6

Tableau 6 : Norme CEde pressions de gaz à la rampe de brûleurs (Belgique)

Gaz	Pression du modèle 35 (mbar)	Pression du modèle 45 (mbar)
Gaz naturel Lacq (G20) à moins de 20 mbar	9	7,5
Gaz naturel Lacq (G25) à moins de 25 mbar	9	7
Gaz naturel Gronique (G20) à moins de 20 mbar	9	10
Propane (G31) à moins de 37 ou 50 mbar	22,5	20,6

Tableau 7 : Norme non-CE de pressions de gaz à la rampe de brûleurs

Gaz	Pression
Naturel	3 po CE 0,73 kPa
LP	8,25 po CE 2,5 kPa

5. Vérifiez le calibrage du thermostat ou la température programmée dans l'ordinateur.

- Pour les appareils équipés d'un thermostat, reportez-vous aux instructions de calibrage du thermostat (Chapitre 5).

- Pour les appareils équipés d'autres types de contrôleurs, reportez-vous à la section appropriée du document Contrôleurs de friteuse Frymaster - Manuel de l'utilisateur, fourni avec votre friteuse, décrivant les instructions de programmation et d'utilisation de votre contrôleur.

2.5 Conversion à un autre type de gaz

Votre friteuse est configurée en usine pour du gaz naturel ou du propane.

Si vous désirez changer de type de gaz, un kit de conversion devra être installé par un technicien d'un centre de service autorisé Frymaster.

⚠ DANGER
Cet appareil a été configuré à l'usine pour un type spécifique de gaz. La conversion d'un type de gaz à un autre exige l'installation de composants de conversion spécifiques au gaz.

⚠ DANGER
La conversion à un autre type de gaz sans installer le kit de conversion adéquat risque de provoquer un incendie ou une explosion. NE RACCORDEZ JAMAIS CET APPAREIL À UN RÉSEAU DE GAZ POUR LEQUEL IL N'A PAS ÉTÉ CONFIGURÉ!

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et autorisé, défini à la section 1.7 de ce manuel.

Instructions de conversion à un gaz CE

1. Entre les gaz naturels du type G20 et G25, ajustez la pression de gaz au régulateur. (Reportez-vous au tableau des pressions de gaz de rampe de brûleurs standard CE.) Ne modifiez pas l'orifice ou la veilleuse.

2. Entre un gaz 2ème famille (G20 ou G25) et un gaz 3ème famille (propane G31) :

   a. Changez les orifices.
   b. Changez la veilleuse.
   c. Changez le régulateur ou le robinet de gaz.
   d. Ajustez la pression de la rampe de brûleurs.

3. Retirez la plaque des valeurs nominales et installez-en une nouvelle. Appelez votre agent de maintenance local ou fournisseur d'équipements de cuisine pour obtenir une nouvelle plaque.

4. Si la langue de destination change, remplacez les étiquettes. Appelez votre agent de maintenance local ou fournisseur d'équipements de cuisine pour obtenir un kit d'étiquettes. La langue de référence apparaît au coin de l'étiquette.

Les composants et kits de conversion suivants CE sont disponibles auprès de votre centre de service après-vente Frymaster :

Modèle 35 seulement : Il n'existe aucun kit de conversion CE pour le modèle 35. Les robinets de gaz Honeywell G31 (propane) peuvent être ajustés pour les gaz G20 et G25 (naturel), mais les robinets de gaz G20 et G25 ne peuvent pas être ajustés pour G31. Par conséquent, en cas de conversion d'un gaz G20 ou G25 au gaz G31, outre la veilleuse et les orifices, le robinet de gaz devra être changé. Le tableau ci-dessous identifie les pièces requises pour une conversion d'une famille de gaz à une autre :

Propane (G31) à gaz naturel (G20/G25)
Régulateur uniquement : N° de réf. 810-1292
Kit de veilleuse, régulateur et orifices :
N° de réf. 826-1203 (**modèle 45**)

Gaz naturel (G20/G25) à propane (G31)
Régulateur uniquement : N° de réf. 810-1292
Kit de veilleuse, régulateur et orifices :
N° de réf. 826-1202 (**modèle 45**)

2ème famille (G20/G25) à 3ème famille (G31)	**3ème famille (G31) à 2ème famille (G20/G25)**
826-1354 (paquet de 10 orifices de brûleur)	826-1353 (paquet de 10 orifices de brûleur)
810-0427 orifices de veilleuse (2 requis)*	810-0426 orifices de veilleuse (2 requis)*
807-2121 Robinet de gaz CE (millivolts)	Robinet de gaz réglable (aucun remplacement nécessaire)*
* Quantité requise : **1**, sauf indication contraire.	

Instructions de conversion à un gaz non-CE

Pour les friteuses situées à 1 524 m d'altitude ou plus, appelez le service autorisé Frymaster (1-800-551-8633) pour déterminer les composants appropriés pour votre configuration et l'altitude. Contactez le centre de service après-vente Frymaster le plus proche pour commander les composants et prendre rendez-vous pour l'installation. Pour les friteuses à moins de 1 524 m, reportez-vous aux kits ci-dessous pour la conversion.

Gaz naturel (G20/G25) à propane (G31)
Kit de conversion pour régulateur : N° de réf. 807-1846
Veilleuse, kit de conversion de régulateur et kit d'orifices :
N° de réf. 826-1139 (**modèle 35**)
N° de réf. 826-1143 (**modèle 45**)

Propane (G31) à gaz naturel (G20/G25)
Kit de conversion pour régulateur : N° de réf. 807-1849
Veilleuse, kit de conversion de régulateur et kit d'orifices :
N° de réf. 826-1158 (**modèle 35**)
N° de réf. 826-1144 (**modèle 45**)

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE PERFORMANCE PRO
CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

3.1 Procédure de mise en service

DANGER
N'utilisez jamais l'appareil avec un bassin de friture vide. Le bassin de friture doit être rempli d'eau, d'huile ou de shortening avant l'allumage des brûleurs, sous peine d'endommager le bassin de friture et de causer un incendie.

AVERTISSEMENT
Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, vidange et nettoyage.

ATTENTION
Les friteuses de la série 35 peuvent contenir 35 lb d'huile ou de shortening (17 litres) à 21 °C (70 °F). Pour les fritures de la série 45, cette capacité est de 45 lb (22 litres) pour un bassin plein et 22,5 lb (11 litres) pour chaque moitié d'un bassin double. Avant d'allumer la friteuse, assurez-vous qu'elle est éteinte et que le robinet de vidange du bassin de friture est fermé. Retirez le support du panier, le cas échéant, et remplissez le bassin de friture jusqu'au repère OIL-LEVEL inférieur. Si vous utilisez du shortening solide, assurez-vous qu'il est tassé au fond du bassin de friture.

REMARQUE : Pour les modèles configurés en tant que systèmes à allumage à veilleuse, cette dernière doit être allumée manuellement avant que la friteuse puisse être mise en marche. Quant aux friteuses munies d'un allumage électronique, la veilleuse s'allume automatiquement lorsque l'appareil est mis en marche.

Assurez-vous que les étapes suivantes sont effectuées en séquence avant d'allumer ou d'allumer de nouveau la veilleuse :

1. Baissez au maximum le thermostat ou le contrôleur à semi-conducteurs ou éteignez l'ordinateur ou le contrôleur.

2. Le cas échéant, fermez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'arrivée.

3. Remplissez le bassin de friture d'huile, de shortening liquide ou d'eau jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur, à l'arrière du bassin de friture. *Si vous utilisez du shortening solide*, faites-le toujours fondre avant de remplir le bassin de friture.

4. *Non CE :* Fermez le robinet de gaz (OFF). *CE :* Appuyez sur le bouton d'arrêt rouge (OFF) du robinet de sécurité pour le fermer.

5. Patientez 5 minutes au minimum pour disperser le gaz accumulé.

6. Le cas échéant, ouvrez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'arrivée.

ACCÈS À LA VEILLEUSE

Sur les modèles à grand bac, la veilleuse est montée sur le côté gauche de la rampe de brûleurs et est accessible par une ouverture dans l'isolation avant du bassin de friture. Pour les modèles à double bac, une veilleuse se trouve sur les côtés gauche et droit de la rampe de brûleurs. Dans l'un cas comme dans l'autre, ouvrez le couvercle rond et insérez une longue allumette ou une mèche dans le trou pour allumer la veilleuse.

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE SUR LES FRITEUSES À ROBINET DE GAZ STANDARD HONEYWELL

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension, puis fermez le robinet de gaz. Attendez au moins 5 minutes, puis tournez le bouton du robinet de gaz à la position PILOT (cf. Figure 1).

Allumage de la veilleuse

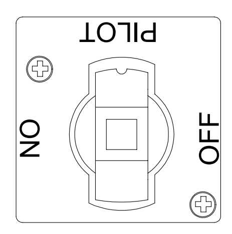



Figure 1

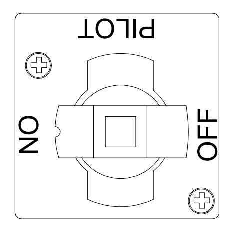


Figure 2

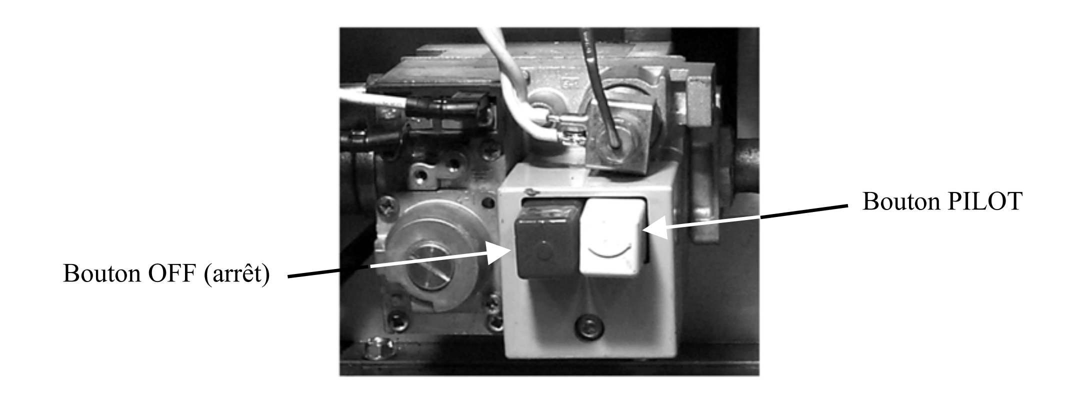
2. Appuyez sur le bouton du robinet de gaz et allumez la veilleuse. (Si la friteuse est équipée d'un allumeur piézoélectrique, appuyez à plusieurs reprises sur le bouton de l'allumeur tout en appuyant sur le bouton du robinet de gaz jusqu'à ce que la veilleuse s'allume.) Continuez à appuyer sur le bouton du robinet pendant 60 secondes environ après l'allumage de la veilleuse. Relâchez le bouton. La veilleuse doit rester allumée.

⚠ ATTENTION
Si la veilleuse ne reste pas allumée, fermez le robinet de gaz et attendez au moins cinq minutes avant d'essayer de la rallumer.

3. Après avoir allumé la veilleuse, appuyez sur le bouton du robinet de gaz et tournez-le lentement à la position ON (marche) (voir la Figure 2 ci-dessus). Une fois la veilleuse allumée, le brûleur s'allumera automatiquement dès que le thermostat est réglé à une température supérieure à son réglage actuel ou que le contrôleur demande plus de chaleur.

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE SUR LES FRITEUSES À ROBINET DE GAZ CE HONEYWELL

1. Assurez-vous que l'appareil est hors tension, puis appuyez sur le bouton d'arrêt (rouge) sur le robinet de gaz (voir la photo ci-dessous). Attendez au moins 5 minutes.



2. ***Si la friteuse est équipée d'un allumeur piézoélectrique***, gardez le bouton de la veilleuse (blanc) enfoncé, puis appuyez à plusieurs reprises sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique jusqu'à ce que la veilleuse s'allume.

   Si la friteuse n'est pas équipée d'un allumeur piézoélectrique, placez une flamme près de la veilleuse, gardez le bouton PILOT (blanc) enfoncé, allumez la veilleuse et continuez à appuyer sur le bouton pendant au moins 60 secondes après l'allumage de la veilleuse.

3. Si vous ne maintenez pas le bouton enfoncé suffisamment longtemps, la veilleuse s'éteindra dès son relâchement. Si la veilleuse s'éteint au relâchement du bouton, attendez 5 minutes minimum, puis reprenez la procédure.

REMARQUES SUR LES FRITEUSES À ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

 **AVERTISSEMENT**

Ne jamais utiliser une allumette ou une mèche pour allumer la veilleuse sur ce système d'allumage.

Lorsque l'interrupteur du contrôleur/de l'ordinateur est placé à la position ON, le module d'allumage actionnera l'arrivée du gaz pour la veilleuse et créera une étincelle d'allumage. Cette étincelle allume la veilleuse. Un détecteur de flamme vérifie la présence de la flamme de la veilleuse. Tant que la flamme de la veilleuse n'est pas détectée, le module d'allumage ne permettra pas au robinet de gaz d'alimenter les brûleurs. L'ordinateur/le contrôleur commande l'allumage des brûleurs une fois l'allumage de la veilleuse effectué.

En cas d'échec de la flamme de la veilleuse, le module d'allumage s'arrête et verrouille le système. Pour redémarrer, fermez l'ordinateur/le contrôleur, patientez environ 5 minutes, le temps que le système se réinitialise, puis remettez l'ordinateur/le contrôleur en marche.

 **AVERTISSEMENT**

En cas de panne de courant prolongée, le module d'allumage s'arrête et verrouille le système. Fermez l'ordinateur/le contrôleur (OFF) puis remettez-le en marche (ON) dès que l'alimentation a été rétablie.

MISE EN MARCHE DE LA FRITEUSE

 **ATTENTION**

Si c'est la première fois que vous utilisez la friteuse après son installation, reportez-vous à la section 3.2, Procédure d'ébullition.

Pour les appareils équipés d'un thermostat :

Le cas échéant, placez l'interrupteur du cycle de fusion (Melt Cycle) sur position ON (Marche) puis réglez le bouton du thermostat à la température de cuisson désirée. Le brûleur en U doit s'allumer et brûler en produisant une flamme bleue puissante.

 **ATTENTION**

Les friteuses à thermostat équipées d'un interrupteur Melt Cycle demeurent en mode Cycle de fusion jusqu'à ce que l'interrupteur soit placé sur OFF (Arrêt).

Pour les appareils équipés d'un autre dispositif qu'un thermostat :

Placez l'interrupteur marche/arrêt de l'ordinateur ou du contrôleur sur la position ON (Marche) et réglez le contrôleur – ou programmez l'ordinateur – à la température de cuisson désirée, appelée *point de consigne*. Le brûleur en U s'allumera et brûlera en produisant une flamme bleue puissante. L'appareil passe automatiquement en mode Cycle de fusion si la température du bassin de friture est inférieure à 180 °F (82 °C). (**REMARQUE** : Durant le cycle de fusion, le brûleur s'allume plusieurs fois pendant quelques secondes, puis s'éteint un peu plus longtemps.) Quand la température du bassin de friture atteint 180 °F (82 ºC), l'appareil passe automatiquement au mode Chauffe. Le brûleur reste allumé jusqu'à ce que la température du bassin de friture atteigne la température de cuisson programmée.

3.2 Procédure d'ébullition

Pour vous assurer que la friteuse est dépourvue de toute contamination résultant de sa fabrication, son expédition et sa manipulation durant l'installation, vous devez faire bouillir un mélange d'eau/détergent dans le bassin de friture avant sa première utilisation. Frymaster recommande cette procédure à chaque changement de bain d'huile ou de shortening.



DANGER

Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance durant la procédure d'ébullition. Si la solution déborde, éteignez immédiatement la friteuse et laissez refroidir la solution pendant quelques minutes avant de reprendre la procédure. Pour diminuer le risque de débordement, tournez de temps en temps le robinet de gaz de la friteuse sur position PILOT.

1. Avant d'allumer le brûleur, fermez le ou les robinets de vidange du bassin de friture et remplissez le bassin jusqu'au trait OIL-LEVEL inférieur avec un mélange d'eau froide et de détergent à vaisselle liquide.

2. Pour les appareils équipés d'un ***thermostat ou d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogique)***, réglez le thermostat sur 195 °F (91 °C).

   Sur les appareils équipés d'un ***contrôleur numérique***, réglez le point de consigne à 195 °F (91 °C).

   Sur les appareils équipés d'une ***minuterie de panier automatique***, appuyez sur le bouton Mode ébullition pour lancer la procédure.

   Sur les appareils équipés d'un ordinateur ***Computer Magic III***,

   - Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ⓘ, puis sur le bouton Mode de programmation ☑. Code apparaît dans l'affichage de gauche.

   - Entrez le numéro de code 1653. L'affichage de droite indique BOIL. La température est automatiquement réglée à 195 ºF (91 ºC). La friteuse atteint cette température et y reste jusqu'à ce que vous appuyiez sur l'interrupteur marche/arrêt ⓘ, ce qui annule le mode d'ébullition.

3. Mettez la friteuse en marche conformément à la section 3.1.

4. Faites mijoter la solution pendant 1 heure.

5. Après avoir laissé mijoter la solution pendant une heure, éteignez la friteuse, laissez refroidir la solution, puis ajoutez 8 litres d'eau froide et mélangez. Videz la solution dans un récipient adapté et nettoyez minutieusement le bassin de friture.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne videz pas la solution dans un récipient de mise au rebut de shortening ou un appareil de filtrage intégré ou portable. Ces appareils n'ont pas cette fonction et seront endommagés par la solution.

6. Rincez au moins deux fois le bassin de friture en le remplissant d'eau propre avant de le vider. Essuyez minutieusement le bassin de friture avec un chiffon propre et sec.

⚠ DANGER

Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans le bassin de friture avant que vous ne le remplissiez d'huile ou de shortening. Le non-respect de cette consigne risque d'engendrer la projection d'huile ou de shortening chaud lors du cycle de chauffe à la température de cuisson, ce qui risque de causer des blessures au personnel se trouvant à côté.

3.3 Arrêt de la friteuse

Pour un arrêt de courte durée durant votre journée de travail, placez l'interrupteur marche/arrêt de la friteuse sur Arrêt (OFF) et mettez les couvercles sur les bassins de friture (le cas échéant).

Lorsque vous éteignez les friteuses en fin de journée, placez l'interrupteur marche/arrêt de la friteuse sur position Arrêt (OFF), fermez le robinet de gaz et mettez les couvercles sur les bassins de friture (le cas échéant).

3.4 Mode d'emploi et programmation du contrôleur

Les friteuses de la série Performance Pro peuvent être équipées d'un ordinateur Computer Magic III (CM III), d'une minuterie de panier automatique, d'un contrôleur numérique, d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogique) ou d'un thermostat. Les instructions d'utilisation de chaque type sont comprises dans le manuel intitulé *Contrôleurs de friteuse Frymaster – Manuel de l'utilisateur*, fourni séparément avec votre équipement.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE PERFORMANCE PRO
CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

⚠ AVERTISSEMENT
Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, vidange et nettoyage.

4.1 Vidange et filtrage manuel

⚠ DANGER
La vidange et le filtrage de l'huile de cuisson ou du shortening doivent être accomplis avec précaution pour éviter le risque de brûlures graves causées par une manipulation imprudente. La température de l'huile à filtrer est d'environ 350 °F (177 °C). Assurez-vous que tous les tuyaux sont correctement connectés et que les poignées de vidanges sont dans la bonne position avant de manipuler des boutons ou des robinets. Portez l'équipement de sécurité approprié au complet durant la vidange et le filtrage d'huile ou de shortening.

⚠ DANGER
Laissez refroidir l'huile ou le shortening à 100 ºF (38 ºC) avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.

⚠ DANGER
Ne faites pas la vidange de plus d'un bassin à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile ou du shortening chaud.

⚠ DANGER
Quand vous videz l'huile ou le shortening dans un récipient de mise au rebut ou un filtre portable, ne remplissez pas au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.

Si votre friteuse n'est pas équipée d'un système de filtrage intégré, l'huile de cuisson ou le shortening doit être vidé dans un autre récipient adapté. (Pour vider et mettre au rebut l'huile ou le shortening usagé facilement et en toute sécurité, Frymaster recommande l'utilisation du *Récipient de mise au rebut du shortening* (SDU) Frymaster. Le SDU est disponible chez votre distributeur.)

1. Arrêtez la friteuse en plaçant son interrupteur marche/arrêt sur **OFF**. Vissez le tuyau de vidange (fourni avec votre friteuse) dans le robinet de vidange. Assurez-vous que le tuyau de vidange est fermement vissé sur le robinet de vidange et que l'ouverture pointe vers le bas.

2. Placez un récipient métallique à couvercle étanche sous le tuyau de vidange. Le récipient métallique doit pouvoir résister à la chaleur de l'huile ou du shortening et contenir des liquides chauds. Si vous avez l'intention de réutiliser l'huile ou le shortening, Frymaster recommande l'utilisation d'un porte-filtre conique et d'un filtre Frymaster quand une machine filtrante n'est pas disponible. Si vous utilisez un porte-filtre conique Frymaster, veillez à ce qu'il repose en toute sécurité sur le récipient métallique.

3. Ouvrez lentement le robinet de vidange pour éviter les projections. S’il se bouche (particules d’aliments), utilisez l’outil Fryer’s Friend (outil semblable à un tisonnier) pour la déboucher.

⚠ DANGER

N’essayez JAMAIS de déboucher un robinet de vidange par l’avant! De l’huile ou du shortening chaud risque de sortir d’un coup et de vous brûler sérieusement.

NE tapez PAS sur le robinet de vidange avec la tige de nettoyage ou d’autres objets, sous peine d’endommager la bille intérieure, ce qui produirait des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

4. Après avoir vidangé l’huile ou le shortening, éliminez toutes les particules d’aliments et le reste d’huile ou de graisse végétale du bassin de friture. SOYEZ PRUDENT, car ce produit risque toujours de causer des brûlures en cas de contact avec la peau nue.

5. Fermez bien le robinet de vidange et remplissez le bassin de friture d’huile fraîche ou filtrée ou de shortening jusqu’au trait OIL-LEVEL inférieur.



Quand vous utilisez du shortening solide, tassez-le au fond du bassin de friture. N’utilisez PAS la friteuse avec un bloc solide de shortening sur la partie supérieure du bassin de friture, sous peine d’endommager le bassin de friture et de causer un incendie.

4.2 Préparation du système de filtrage intégré à l’utilisation

Le système de filtrage FootPrint Pro permet le filtrage sûr et efficace de l’huile de cuisson ou du shortening dans un bassin de friture tandis que les autres bassins continuent à fonctionner. Le système de filtrage FootPrint Pro est disponible dans trois configurations différentes :

- Papier filtre – inclut tamis à miettes, gros anneau de maintien et tamis métallique.
- Tampon filtrant – inclut tamis à miettes, gros anneau de maintien et filtre métallique.
- Filtre Magnasol – inclut tamis à miettes et filtre Magnasol.

La section 4.2.1 décrit la préparation des configurations Filtre en papier et Tampon filtrant. Pour les instructions de préparation du filtre Magnasol à l’utilisation, reportez-vous à la section 4.2.2. Le fonctionnement est le même pour les trois configurations et il est traité à la section 4.3. Le démontage et le remontage du filtre Magnasol est traité à la section 4.4.

4.2.1 Préparation à l'utilisation du filtre en papier ou du tampon filtrant

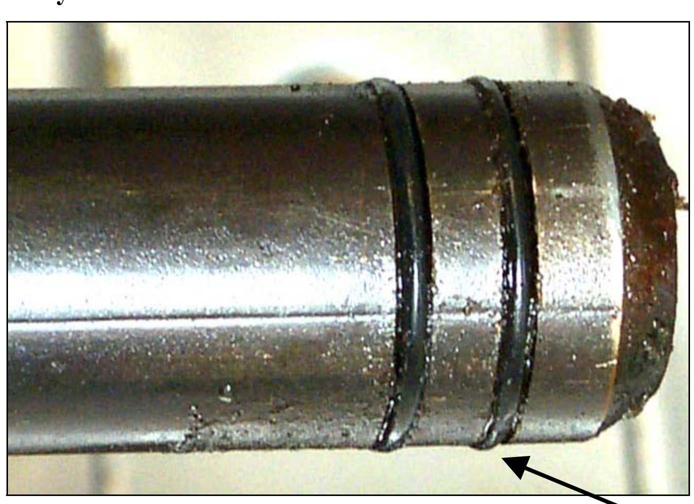
1. Retirez le bac du filtre de l'armoire et retirez le tamis à miettes, l'anneau de maintien et le tamis métallique.

   Le bac du filtre est équipé de roulettes sur rails, un peu comme un tiroir de cuisine. Le bac peut être retiré pour nettoyage ou pour accès aux composants intérieurs en le soulevant sur l'avant pour dégager les roulettes de devant, avant de le tirer vers soi jusqu'à ce que les roulettes arrière se dégagent des rails. Le couvercle ne doit pas être enlevé, sauf pour le nettoyage ou l'accès à l'intérieur ou pour permettre à un récipient de mise au rebut du shortening (SDU) d'être placé sous le robinet.

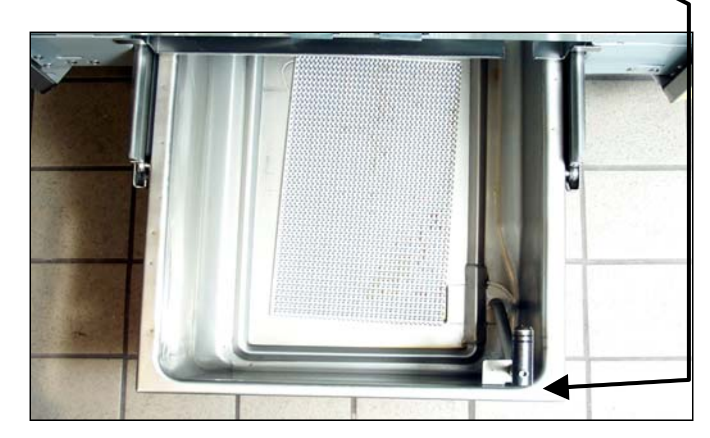


Retirez le tamis à miettes, l'anneau de maintien et le tamis métallique du bac. Nettoyez tous les composants avec une solution de détergent et d'eau chaude, puis essuyez bien.

2. Inspectez le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont en bon état.



Inspectez les joints toriques du raccord du filtre.



3. Installez le tamis métallique du filtre en le centrant au fond du bac.

Placez le tamis métallique au fond du bac du filtre.



4. Placez une feuille de papier-filtre par-dessus le tamis métallique, en débordant sur tous les côtés ou bien, si vous utilisez un tampon filtrant, posez le tampon sur le tamis métallique.

Posez une feuille de papier-filtre ou le tampon filtrant sur le tamis. *Si vous utilisez le TAMPON, assurez-vous que sa face rugueuse est sur le dessus.*



5. Installez l'anneau de maintien sur le papier ou le tampon.

Si vous utilisez le papier-filtre, placez l'anneau de maintien sur le papier-filtre et abaissez l'anneau dans le bac pour permettre au papier de se replier autour de l'anneau lorsqu'il est poussé au fond du bac. Une fois l'anneau de maintien en position, saupoudrez une tasse de poudre à filtre uniformément sur le papier.

Si vous utilisez un tampon filtrant, placez l'anneau de maintien sur le dessus du tampon. *N'UTILISEZ PAS de poudre à filtre avec le tampon*.

6. Remettez le tamis à miettes dans le bac du filtre, puis rentrez le bac du filtre dans la friteuse, à fond dans l'armoire.

4.2.2 Préparation à l'utilisation avec le filtre Magnasol

1. Retirez le bac du filtre de l'armoire et retirez le tamis à miettes et le filtre Magnasol.

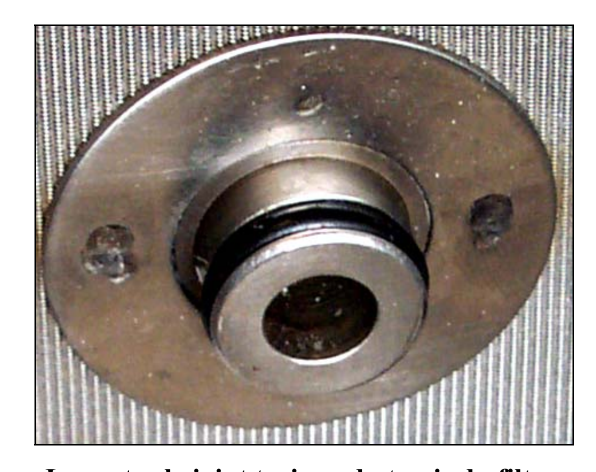
   Le bac du filtre est équipé de roulettes sur rails, un peu comme un tiroir de cuisine. Le bac peut être retiré pour nettoyage ou pour accès aux composants intérieurs en le soulevant sur l'avant pour dégager les roulettes de devant, avant de le tirer vers soi jusqu'à ce que les roulettes arrière se dégagent des rails. Le couvercle ne doit pas être enlevé, sauf pour le nettoyage ou l'accès à l'intérieur ou pour permettre à un récipient de mise au rebut du shortening (SDU) d'être placé sous le robinet.

   REMARQUE : Pour les instructions de démontage et de remontage du filtre Magnasol, reportez-vous à la section 4.4.



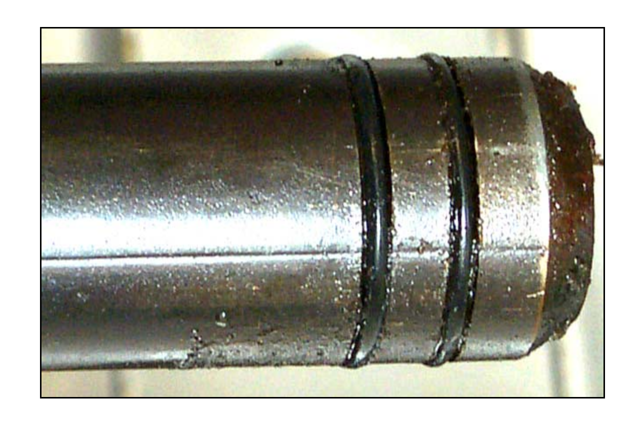
Retirez le tamis à miettes et le filtre du bac. Nettoyez tous les composants avec une solution de détergent et d'eau chaude, puis essuyez bien.

2. Inspectez le raccord au fond du filtre Magnasol pour vous assurer que le joint torique est présent et en bon état.



Inspectez le joint torique du tamis du filtre.

3. Inspectez le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont présents et en bon état.



Inspectez les joints toriques du raccord du filtre.

4. Remettez l'ensemble du filtre Magnasol dans le bac du filtre.



Remettez l'ensemble du filtre dans le bac, en vous assurant que le raccord situé en bas est solidement calé dans l'orifice au fond du bac. Saupoudrez uniformément une tasse de poudre à filtre Magnasol XL sur le filtre.

5. Remettez le tamis à miettes, puis rentrez le bac du filtre dans la friteuse, à fond dans l'armoire.

4.3 Mode d'emploi du filtre

⚠ DANGER
La vidange et le filtrage de l'huile de cuisson ou du shortening doivent être accomplis avec précaution pour éviter le risque de brûlures graves causées par une manipulation imprudente. La température de l'huile à filtrer est d'environ 350 °F (177 °C). Assurez-vous que les poignées de vidange sont dans la bonne position avant d'activer des interrupteurs ou des vannes. Portez l'équipement de sécurité approprié au complet durant la vidange et le filtrage d'huile ou de shortening.

⚠ DANGER
N'essayez JAMAIS de vider l'huile ou le shortening de cuisson de la friteuse avec les éléments chauffants allumés! Vous risquez de causer des dommages irréparables au bassin de friture, voire un feu à inflammation instantanée, ce qui entraînerait l'annulation de la garantie Frymaster.

1. Éteignez la friteuse. Videz ***UN*** des bassins dans le bac du filtre Si nécessaire, utilisez la tige de nettoyage ***Fryer's Friend*** pour déboucher l'évacuation depuis **l'intérieur** du bassin de friture.



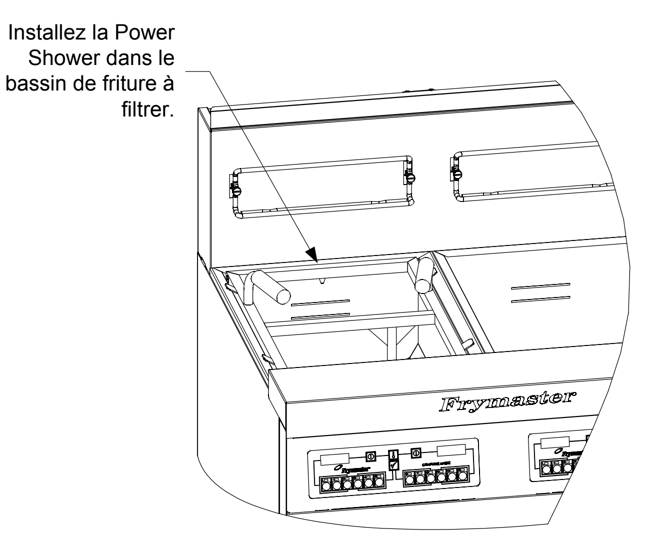
Tournez la poignée de l'UNE des vannes de vidange vers la gauche pour ouvrir la vanne.

⚠ DANGER
Ne faites pas la vidange de plus d'un bassin de friture à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile ou de shortening chaud.

⚠ DANGER
N'essayez JAMAIS de déboucher un robinet de vidange par l'avant! De l'huile ou du shortening chaud risque de sortir d'un coup et de vous brûler sérieusement.

Ne tapez PAS sur le robinet de vidange avec la tige de nettoyage ou d'autres objets, sous peine d'endommager la bille intérieure, ce qui produirait des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

2. Installez la Power Shower. **REMARQUE :** Assurez-vous que le joint torique et le joint d'étanchéité de la Power Shower sont présents et en bon état, et que les vis de nettoyage sont installées à chaque angle.



Enclenchez la Power Shower en position.

⚠ DANGER
N'UTILISEZ PAS le filtre sans avoir installé la Power Shower. De l'huile chaude sera projetée de la friteuse et risquera de causer des blessures.

3. Une fois qu'il ne reste plus d'huile/de shortening dans le bassin de friture, tournez la poignée du robinet de retour d'huile à la position RETURN pour démarrer la pompe et commencer le filtrage. Vous pourrez constater un léger retard d'activation de la pompe.



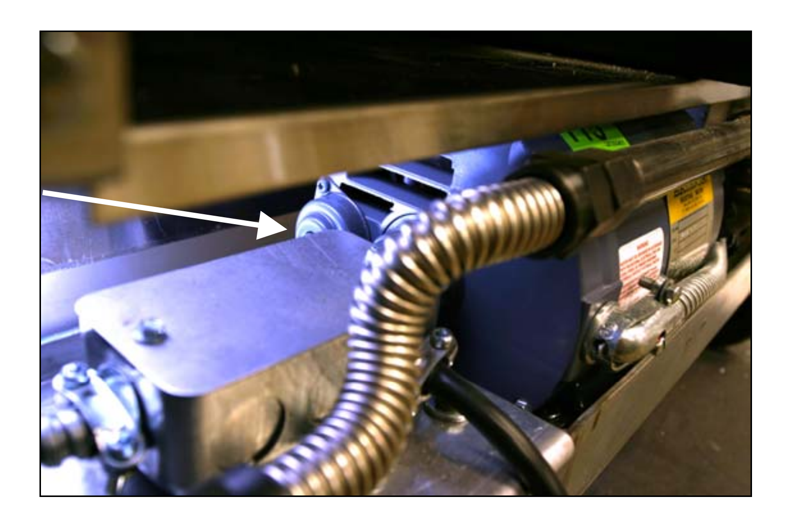
Démarrez la pompe

4. La pompe aspire l'huile ou le shortening à travers le filtre et le/la renvoie jusqu'au bassin de friture au cours d'un processus de 5 minutes appelé polissage. Le polissage nettoie l'huile en piégeant les particules solides dans le filtre.

5. Une fois l'huile filtrée (au bout de 5 minutes environ), fermez la vanne de vidange et laissez la friteuse se remplir. Laissez tourner la pompe du filtre pendant 10 à 12 secondes après que l'huile/le shortening ne s'écoule presque plus des orifices de la Power Shower. Éteignez le filtre, retirez la Power Shower et laissez-la se vider.

⚠ AVERTISSEMENT

La pompe est équipée d'un commutateur de réarmement manuel utile en cas de surchauffe du moteur du système de filtrage ou de panne électrique. Si ce commutateur se déclenche, mettez le système de filtrage hors tension et laissez refroidir le moteur de la pompe pendant 20 minutes avant de tenter de réarmer le commutateur (voir photo ci-dessous). Pour accéder au commutateur, passez par l'avant de la friteuse.



Commutateur de réarmement de la pompe du filtre (flèche)

7. Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée. (Si la vanne de vidange n'est pas complètement fermée, la friteuse ne fonctionnera pas.) Mettez la friteuse sous tension et laissez l'huile ou le shortening atteindre son point de consigne.

⚠ DANGER

Le tamis à miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

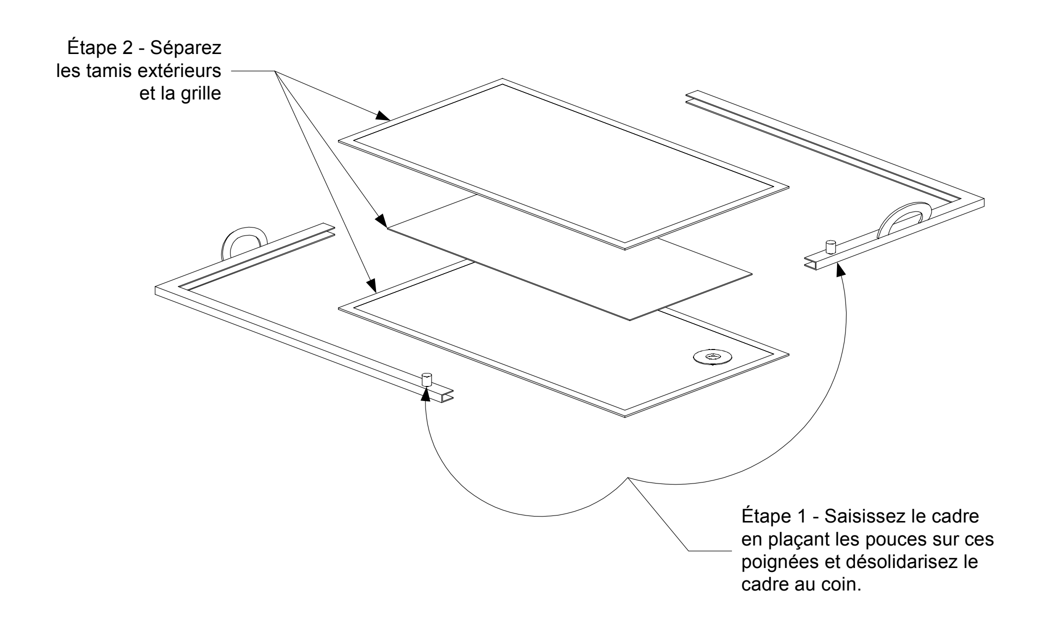
⚠ AVERTISSEMENT

Ne tapez pas la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger du shortening, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

4.4 Démontage et remontage du filtre Magnasol

Démontage

1. Saisissez le cadre avec les pouces au niveau des poignées au coin de l'ensemble et tirez vers l'extérieur dans des directions opposées pour séparer le cadre au coin. Continuez à ouvrir le cadre (il pivotera au coin opposé) jusqu'à ce que les tamis extérieurs et la grille puissent être désolidarisés du cadre.



2. Séparez les tamis extérieurs et la grille.

Nettoyage

1. Chaque jour – Nettoyez les tamis extérieurs, la grille et le cadre en utilisant un dégraissant de bonne qualité et de l'eau chaude avec un vaporisateur. La rainure des morceaux de cadre peut être nettoyée avec la tranche d'un tampon Scotch-Brite™ ou d'un tampon à récurer similaire.

   Laissez sécher tous les composants du filtre à l'air ou essuyer minutieusement avec des torchons avant de remonter.

2. De plus, à chaque procédure d'ébullition, démontez le filtre à feuilles et placez-le dans le bassin de friture faisant l'objet de la procédure. Suivez la procédure d'ébullition de la section 5.1.2 de ce manuel.

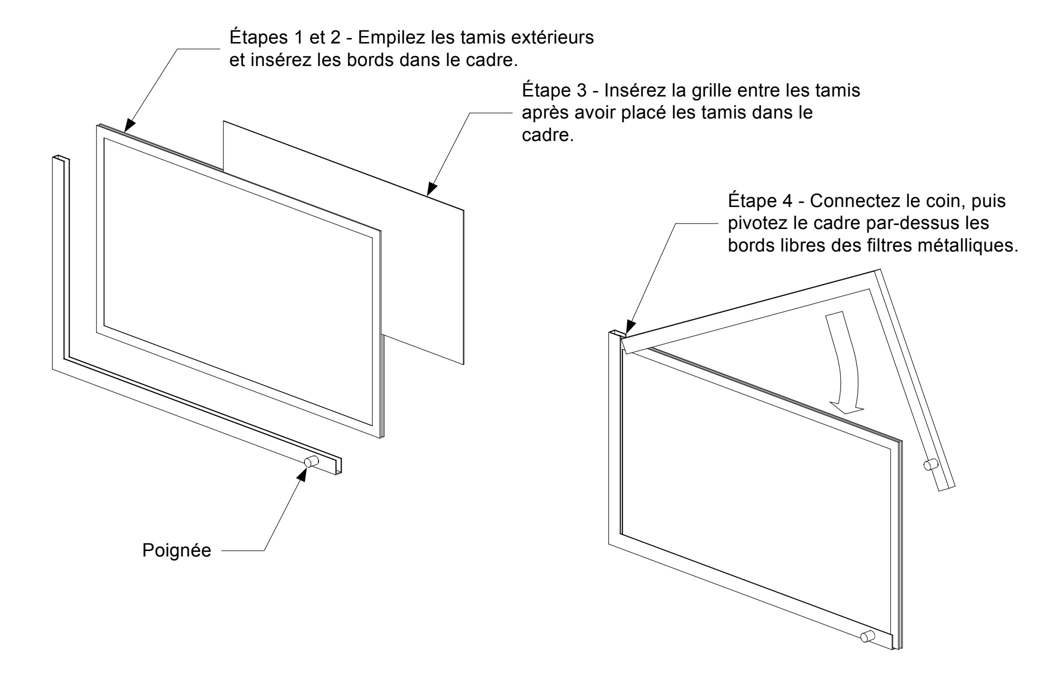
Remontage

1. Réunissez les deux tamis extérieurs et alignez leurs bords (cf. illustration de la page suivante).

2. Insérez les tamis dans l'une des deux moitiés de cadre (peu importe lequel). Assurez-vous que le raccord du tamis inférieur se trouve sur le côté du cadre à l'opposé de la poignée.

3. Glissez la grille entre les tamis, en vous assurant que la grille est centrée entre les bords des tamis.

4. Connectez l'autre moitié du cadre au coin à l'opposé des poignées et faites pivoter le cadre sur les bords libres du tamis.



4.5 Vidange et mise au rebut de l'huile usagée

Une fois que l'huile/le shortening a atteint la fin de sa vie utile, videz l'huile/le shortening dans un récipient approprié pour le transport jusqu'au récipient de mise au rebut. Frymaster recommande l'utilisation du récipient de mise au rebut du shortening (SDU) de Frymaster. **REMARQUE :** Le couvercle du bac du filtre doit être retiré de la friture afin de permettre au SDU d'être inséré sous le robinet. Pour retirer le couvercle, soulevez le rebord avant et tirez dessus pour l'enlever de l'armoire. Reportez-vous à la documentation fournie avec votre récipient de mise au rebut pour y lire son mode d'emploi. En l'absence d'un tel récipient, laissez refroidir l'huile/le shortening à 38 °C (100 °F), puis videz l'huile ou la graisse végétale dans un faitout métallique ou d'un récipient métallique similaire. Une fois la vidange terminée, fermez bien la vanne de vidange de la friteuse.

⚠ DANGER

Laissez refroidir l'huile ou le shortening à 100 °F (38 ºC) avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.

Quand vous videz l'huile ou le shortening dans un récipient de mise au rebut, ne remplissez pas au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE PERFORMANCE PRO
CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5.1 Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse

CONTRÔLES ET MAINTENANCE QUOTIDIENS

Inspection de la friteuse et des accessoires

Prêtez une attention particulière au dépistage des fils et cordons usés, des fuites, des matières étrangères dans le bassin de friture et à l'intérieur de l'armoire, et à toute autre symptôme indiquant que la friteuse et les accessoires ne sont pas prêts pour un fonctionnement sûr.

Inspectez les cibles de brûleur en céramique. Assurez-vous que les cibles sont en position au-dessus de chaque orifice et que la flamme s'allume à 60 mm environ au-dessus de l'orifice. La flamme doit frapper le centre de la cible et être d'un bleu profond. En cas de problème, appelez votre centre de service après-vente Frymaster.

Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse



N'essayez jamais de nettoyer la friteuse en cours de cuisson ou quand le bassin de friture est rempli d'huile ou de shortening chaud. Si de l'eau entre en contact avec l'huile ou le shortening chauffé à la température de cuisson, elle causera des projections qui peuvent brûler gravement le personnel se trouvant à proximité.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez un nettoyant commercial spécialement formulé pour le nettoyage et la désinfection efficaces des surfaces en contact avec les aliments. Lisez le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêtez une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

Nettoyez l'intérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre et sec. Passez le chiffon sur toutes les surfaces et composants métalliques accessibles pour retirer l'huile ou le shortening et la poussière qui se sont accumulés.

Nettoyez l'extérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre saturé de détergent à vaisselle, en retirant l'huile ou le shortening, la poussière et les peluches.

Filtrage de l'huile ou de la graisse végétale de cuisson

L'huile de cuisson ou le shortening utilisé dans la friteuse doit être filtré au moins une fois par jour (plus souvent si la friteuse est constamment utilisée). Pour des détails, reportez-vous au chapitre 4, Instructions de filtrage.

CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES

Contrôle de la durée de remontée (friteuses à ordinateur uniquement)

La durée de remontée correspond au temps nécessaire à la friteuse pour augmenter la température du bassin de friture de 275 °F (135 °C) à 325 °F (163 °C). C'est une mesure de l'efficacité de la friteuse qui ne doit pas dépasser 2 minutes 30 secondes pour les friteuses de la série MJP35 et MJ45, et 3 minutes 30 secondes pour les friteuses de la série MJPCF. La durée de remontée sur les modèles équipés d'un ordinateur CM III est automatiquement mesurée par l'ordinateur.

Pour afficher le temps de remontée à température sur les modèles dotés d'un ordinateur CM III, appuyez sur le bouton Mode de programmation ☑. CodE apparaît dans l'affichage de gauche. Entrez le numéro de code (1652) sur le pavé numérique. La durée de remontée apparaît dans les deux affichages pendant 5 secondes.

CONTRÔLES ET MAINTENANCE TRIMESTRIELS

Vidange et nettoyage du bassin de friture

Durant l'utilisation normale de votre friteuse, un dépôt d'huile ou de shortening carbonisé se formera progressivement à l'intérieur du bassin de friture. Ce dépôt doit être périodiquement éliminé pour maintenir l'efficacité de la friteuse.



Laissez refroidir l'huile ou le shortening à 100 ºF (38 ºC) ou moins avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.

Si votre friteuse n'est pas équipée du système de filtrage intégré FootPrint Pro, l'huile de cuisson ou le shortening doit être vidé dans un autre récipient adapté. (Pour vider et mettre au rebut l'huile ou le shortening usagé facilement et en toute sécurité, Frymaster recommande l'utilisation du récipient de mise au rebut du shortening (SDU). Le SDU est disponible chez votre distributeur.

Nettoyage des composants et accessoires détachables

Comme avec le bassin de friture, un dépôt d'huile ou de shortening carbonisé s'accumulera sur les composants et accessoires détachables comme les paniers, les plateaux à sédiments ou les éclisses.

Passez sur tous les composants et accessoires détachables un chiffon propre humecté de solution détergente. Rincez et essuyez minutieusement chaque composant.

Vérification du calibrage du bouton de commande de température du thermostat ou du contrôleur à semi-conducteurs (analogique)

(**REMARQUE** : Ce contrôle s'applique uniquement aux appareils équipés d'un thermostat ou d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogique).)

1. Assurez-vous que le bassin de friture est rempli d'huile ou de shortening liquide.

2. Réglez le bouton de commande de température à la température de friture.

3. Laissez le brûleur faire trois cycles automatiques d'allumage et d'extinction pour que la température de l'huile ou du shortening soit uniforme. Remuez au besoin pour que l'ensemble de l'huile ou du shortening fonde au fond du bassin de friture.

4. Insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans l'huile ou le shortening, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse.

5. Quand le brûleur s'allume pour la quatrième fois, le relevé du thermomètre ou du pyromètre doit se trouver compris à ± 5 ºF (2 ºC) du réglage sélectionné avec le bouton. Dans le cas contraire, calibrez comme suit :

   a. Desserrez la vis du bouton de commande de température jusqu'à ce que le bouton tourne librement sur l'axe.

   b. Tournez le thermostat jusqu'à ce que son trait d'index s'aligne sur le repère correspondant au relevé du thermomètre ou pyromètre.

   c. Tenez le sélecteur et serrez la vis.

   d. Revérifiez le relevé du thermomètre ou du pyromètre en le comparant au réglage du bouton au prochain allumage du brûleur.

   e. Reprenez les étapes 4.a. à 4.d. jusqu'à ce que le relevé du thermomètre ou du pyromètre et le réglage du bouton correspondent à ± 5 ºF (2 ºC).

Si un calibrage est impossible, contactez un centre de service autorisé pour assistance.

Contrôle du calibrage du thermostat

(**REMARQUE** : Ce contrôle s'applique uniquement aux friteuses équipées d'un thermostat.)

1. Assurez-vous que le bassin de friture est rempli d'huile ou de shortening liquide.

2. Réglez le bouton de commande de température sur 325 °F (162 °C) et insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans le bassin de friture de manière à ce qu'il touche protection de la sonde de température.

3. Lorsque le brûleur s'éteint, réglez le bouton de commande de température sur 340 °F (170 °C). Lorsque le relevé du thermomètre ou du pyromètre avoisine le réglage du bouton de commande, mais avant que le brûleur s'éteigne, ramenez le bouton à 325 °F (162 °C). Juste au moment où le relevé du thermomètre ou du pyromètre chute en dessous de 325 °F (162 °C), le brûleur doit se rallumer. Dans le cas contraire, un calibrage est obligatoire. Contactez un centre de service après-vente pour une maintenance.

Contrôle de la précision du point de consigne du contrôleur Computer Magic III

(**REMARQUE** : Ce contrôle s'applique uniquement aux friteuses équipées d'un contrôleur Computer Magic III.)

1. Insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans l'huile ou le shortening, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse.

2. Quand l'ordinateur affiche – – – – sans point entre le premier et le deuxième tirets (indiquant que le contenu du bassin de friture se trouve dans l'intervalle de cuisson), appuyez une fois sur le bouton pour afficher la température de l'huile de cuisson ou du shortening telle qu'elle a été détectée par la sonde de température.

3. Appuyez deux fois sur le bouton pour afficher le point de consigne.

4. Notez la température sur le thermomètre ou le pyromètre. Les trois relevés doivent se trouver à ± 5 ºF (2 ºC) les uns des autres. Dans le cas contraire, contactez un centre de service autorisé pour assistance.

Nettoyage de la buse d'aérage du robinet de gaz

1. Dévissez avec précaution la buse d'aérage du robinet de gaz. (**REMARQUE** : La buse d'aération peut être redressée pour en faciliter le retrait.

2. Enfilez un morceau de fil de fer ordinaire (1,3 mm de diamètre) dans la buse pour la nettoyer.

3. Retirez le fil de fer et soufflez dans la buse pour vous assurer qu'elle est propre.

4. Réinstallez la buse et courbez-la de sorte que son ouverture pointe vers le bas.

CONTRÔLES ET MAINTENANCE SEMESTRIELS

Contrôle de la pression de la rampe des brûleurs



DANGER
Cette tâche doit être confiée exclusivement à un personnel de maintenance qualifié. Contactez votre centre de service après-vente Frymaster pour prendre rendez-vous.

AVERTISSEMENT
Veillez à ce que l'eau et la solution d'ébullition ne s'écoulent pas dans le système de filtrage. Vous risquez de causer des dommages irréparables à la pompe, et aussi d'annuler la garantie.

5.2 Contrôles de maintenance préventive du système de filtrage intégré FootPrint Pro

Il n'existe aucun contrôle de périodique de maintenance préventive requis pour votre système de filtrage FootPrint Pro autre qu'un nettoyage quotidien du bac du filtre, du tamis métallique et de l'écran de maintien avec une solution d'eau chaude et de détergent. **Retirez toujours le bac du filtre de la friteuse avant de le nettoyer à l'eau chaude et au détergent. Après le rinçage, retournez le bac du filtre et soulevez-le légèrement d'un côté pour laisser l'eau s'évacuer complètement du tube de succion. Assurez-vous que le bac est complètement sec avant de le remettre en service.**

Si vous remarquez que le système pompe lentement voire pas du tout, assurez-vous que le tamis du bac se trouve au fond du bac et le papier par-dessus le tamis. Si le tamis du filtre et le papier-filtre sont correctement installés, changez le papier-filtre et vérifiez si les joints toriques du raccord sont présents et en bon état. **REMARQUE :** Une fois le papier neuf et les joints toriques correctement installés, le système doit remplir la friteuse en 2 à 3 minutes.

Immédiatement après chaque utilisation, videz complètement la Power Shower. Si vous suspectez un blocage, dévissez les bouchons des orifices de nettoyage dans chaque coin du châssis. Placez le châssis dans un bac d'eau chaude pendant quelques minutes pour faire fondre l'huile ou le shortening solidifié. Utilisez un long goupillon étroit, de l'eau chaude et du détergent pour nettoyer l'intérieur des tubes. Si nécessaire, insérez un trombone redressé ou un instrument similaire dans les trous du cadre pour déboucher. Rincez, essuyez bien et réinstallez les bouchons avant utilisation.

⚠ DANGER
Réinstallez les bouchons de nettoyage de la Power Shower sous peine de projection d'huile brûlante à partir du bassin de friture durant le filtrage et par conséquent, de risque de brûlure pour le personnel.

5.3 INSPECTION PÉRIODIQUE OU ANNUELLE DU SYSTÈME

Cet appareil doit être inspecté et réglé par un personnel de maintenance qualifié dans le cadre d'un programme de maintenance cuisine standard.

Frymaster recommande comme suit l'inspection annuelle (ou plus fréquente) de l'appareil par un agent de maintenance agréé :

Friteuse

- Inspectez l'armoire (intérieur et extérieur, avant et arrière) pour vous assurer de l'absence d'un dépôt excessif ou d'une infiltration d'huile.
- Assurez-vous que l'ouverture du conduit de fumée n'est pas bouchée par des particules ou l'accumulation d'huile ou de shortening solidifié.
- Assurez-vous que les brûleurs et les composants associés (robinets de gaz, veilleuse, allumeurs, etc.) sont en bon état et fonctionnent correctement. Inspectez tous les raccords à gaz pour vous assurer qu'ils ne fuient pas et qu'ils sont bien serrés.
- Assurez-vous que la pression de la rampe des brûleurs correspond à celle spécifiée sur la plaque des valeurs nominales de l'appareil.
- Assurez-vous que les sondes de température et de protection surchauffe sont correctement connectées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que les protège-sondes sont présents et correctement installés.
- Assurez-vous que les composants du boîtier des composants (à savoir, ordinateur/contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, etc.) sont en bon état et ne portent aucune trace de dépôt d'huile ou d'autres salissures. Assurez-vous que les branchements des fils conducteurs du boîtier des composants sont sûrs et que les fils sont en bon état.
- Assurez-vous que toutes les sécurités (à savoir, commutateurs de sécurité de vidange, commutateurs de réarmement, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.
- Assurez-vous que le bassin de friture est en bon état, qu'il ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état de service. Assurez-vous que les diffuseurs du tube du bassin de friture sont présents et en bon état (pas de signe visible de détérioration ou d'endommagement).
- Assurez-vous que les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

Système de filtrage intégré

- Inspectez toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifiez la sûreté de tous les raccords.

- Inspectez le bac du filtre pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifier sa propreté. En présence d'une accumulation importante de miettes dans le plateau à miettes, avisez l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient ignifuge et le nettoyer tous les jours.

- Assurez-vous que tous les joints toriques et les joints d'étanchéité (y compris ceux de la Power Shower et des raccords rapidement démontables) sont présents et en bon état. Remplacez les joints toriques et les joints d'étanchéité s'ils sont usés ou endommagés.

- Vérifiez comme suit l'intégrité du système de filtrage :

  – Après avoir vidé le bac du filtre, placez chaque poignée de retour d'huile, l'une après l'autre, sur position Marche (ON). Assurez-vous que la pompe s'active et que des bulles apparaissent dans l'huile de cuisson ou le shortening (ou que vous entendez des gargouillements au niveau de l'orifice de la Power Shower) du bassin de friture associé.

  – Fermez tous les robinets de retour d'huile (en plaçant toutes les poignées de retour d'huile sur position OFF). Vérifiez le fonctionnement correct de chaque robinet de retour d'huile en activant la pompe du filtre à l'aide du levier sur l'un des micro-commutateurs de la poignée de retour d'huile. Aucune bulle d'air ne doit être visible dans le bassin de friture (et vous ne devez pas entendre de gargouillements au niveau des orifices de la Power Shower).

  – Assurez-vous que le bac du filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis versez l'huile chauffée à 350 °F (177 °C) de la bassin de friture dans le bac et refermez le robinet de vidange du bassin. Placez la poignée de retour d'huile sur position ON (Marche). Laissez retourner la totalité de l'huile ou du shortening dans le bassin de friture (ceci est indiqué par des bulles dans l'huile ou la graisse végétale ou, sur les modèles à Power Showers, l'arrêt du débit d'huile depuis la Power Shower). Placez la poignée de retour d'huile sur position OFF (Arrêt). Le bassin de friture doit se remplir en moins de 2 minutes 30 secondes.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE PERFORMANCE PRO
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.1 Introduction

Ce chapitre sert de guide de référence rapide à certains problèmes courants qui sont susceptibles de se produire pendant le fonctionnement de l'appareil. Les guides de dépannage de ce chapitre permettent de corriger ou, pour le moins, de diagnostiquer précisément les problèmes rencontrés avec cet appareil. Même si ce chapitre couvre l'essentiel des problèmes le plus souvent signalés, il est possible que vous rencontriez des problèmes non traités ici. Dans ce cas, le personnel d'assistance technique de Frymaster fera de son mieux pour vous aider à identifier et à résoudre le problème. En outre, il faut savoir que les guides de dépannage ne seront peut-être pas applicables à certains modèles.

Pour solutionner un problème, procédez toujours par élimination en partant de la solution la plus simple à la plus complexe. Ne négligez jamais les évidences. N'importe qui peut oublier de brancher un cordon d'alimentation ou de mettre un morceau de papier-filtre dans le bac du filtre. Vous ne faites pas exception à la règle.

Le plus important est de toujours essayer de cerner la cause d'un problème. Toute procédure corrective inclut des mesures visant à garantir la non-récurrence du problème. Si un contrôleur fonctionne mal en raison d'une connexion défectueuse, vérifiez toutes les autres connexions par la même occasion. Si un fusible continue à griller, cherchez à savoir pourquoi. Gardez toujours à l'esprit que la panne d'un petit composant peut souvent indiquer une panne potentielle ou le fonctionnement incorrect d'un composant ou d'un système plus important.

En cas de doute sur le mesure correcte à prendre, n'hésitez pas à appeler le service technique Frymaster ou votre centre de service après-vente agréé Frymaster pour assistance.



DANGER
L'huile et le shortening chauds causent des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer une friteuse qui contient de l'huile de cuisson ou du shortening chauds, ni de transférer ces substances chaudes d'un récipient à un autre.

DANGER
Ce matériel doit être débranché en cas de dépannage, sauf en cas de tests des circuits électriques obligatoires. Usez d'une extrême prudence quand vous exécutez de tels tests.

Cet appareil peut avoir plus d'un point de branchement sur secteur. Débranchez tous les cordons d'alimentation avant toute maintenance.

L'inspection, les tests et la réparation des composants électriques doivent être confiés à un agent de maintenance agréé.

6.2 Dépannage des friteuses à contrôleurs à semi-conducteurs (analogiques), numériques ou CM III.5

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le brûleur ne s'allume pas.	A. La veilleuse n'est pas allumée.	A. Nettoyez-la conformément aux instructions du chapitre 3 de ce manuel.
	B. Le robinet de vidange est ouvert.	B. Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé.
	C. La friteuse n'est pas alimentée en électricité.	C. Assurez-vous que la friteuse est branchée sur secteur et que le disjoncteur n'a pas été déclenché.
	D. La friteuse n'est pas alimentée en gaz.	D. Assurez-vous que les raccordements au réseau de gaz ont été correctement effectués, que tous les robinets de sécurité entre la friteuse et le réseau de gaz sont ouverts et que le robinet de gaz principal est ouvert.
	E. Contrôleur en panne.	E. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement. Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de service après-vente.
Les voyants d'alimentation et d'erreur du contrôleur à semi-conducteurs (analogique) sont allumés, mais pas le voyant de chauffe, **OU** **Prob s'affiche sur le CM III.**	Contrôleur en panne. Sonde de température en panne.	Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement. Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de service après-vente. Si la friteuse ne fonctionne pas normalement, faites vérifier le circuit de la sonde de température. Appelez le Centre de service après-vente Frymaster.
La friteuse est continuellement en mode Cycle de fusion.	Contrôleur en panne. Sonde de température en panne.	Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement. Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de service après-vente. Si la friteuse ne fonctionne pas normalement, faites vérifier le circuit de la sonde de température. Appelez le Centre de service après-vente Frymaster.

<table>
<tr><th>PROBLÈME</th><th>CAUSES PROBABLES</th><th>MESURE CORRECTIVE</th></tr>
<tr><td rowspan="2">CM III ne peut pas accéder au mode de programmation.</td><td>A. Dysfonctionnement temporaire du contrôleur causé par une surtension.</td><td>A. Débranchez de la prise secteur, attendez au moins une minute, rebranchez l’appareil sur secteur et mettez le contrôleur sous tension.</td></tr>
<tr><td>B. Contrôleur en panne.</td><td>B. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement (cf. Section 6.6). Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de service après-vente.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">HI s’affiche sur le CM III en fin de cycle de fusion

OU

Le voyant du mode de chauffe ne s’allume pas du tout.</td><td>A. Point de consigne incorrect.</td><td>A. Assurez-vous que le point de consigne a été correctement entré.</td></tr>
<tr><td>B. Dysfonctionnement temporaire du contrôleur causé par une surtension.</td><td>B. Débranchez de la prise secteur, attendez au moins une minute, puis rebranchez l’appareil sur secteur.</td></tr>
<tr><td>C. Contrôleur en panne.</td><td>C. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement (cf. Section 6.6). Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de service après-vente.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Le voyant du mode de chauffe s’allume, mais la friteuse ne chauffe pas correctement.</td><td>A. Le brûleur n’est pas allumé.</td><td>A. Reportez-vous au problème Le brûleur ne s’allume pas, page 6-2.</td></tr>
<tr><td>B. Contrôleur en panne.</td><td>B. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement (cf. Section 6.6). Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de service après-vente.</td></tr>
</table>

6.3 Dépannage des friteuses à thermostat

PROBLÈME	Causes probables	Mesure corrective
Le brûleur ne s'allume pas.	A. La veilleuse n'est pas allumée.	A. Nettoyez-la conformément aux instructions du chapitre 3 de ce manuel.
	B. Le robinet de vidange n'est pas complètement fermé.	B. Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé.
	C. La friteuse n'est pas alimentée en électricité. (Autre que les unités millivolts.)	C. Assurez-vous que la friteuse est correctement branchée sur secteur et que le disjoncteur n'a pas été déclenché.
	D. La friteuse n'est pas alimentée en gaz.	D. Assurez-vous que les raccordements au réseau de gaz ont été correctement effectués, que tous les robinets de sécurité entre la friteuse et le réseau de gaz sont ouverts et que le robinet de gaz principal est ouvert.
La friteuse n'accède pas au mode Cycle de fusion ou y reste en permanence.	Interrupteur du cycle de fusion en panne. Carte de circuits imprimés du cycle de fusion défectueuse.	Remplacez l'interrupteur ou la carte. Appelez le Centre de service après-vente Frymaster.
La friteuse n'atteint jamais la température de friture.	Panne de thermostat ou thermostat nécessitant un calibrage.	Le dépistage du problème exact exige d'autres opérations qui dépassent le cadre de l'intervention de l'opérateur. Appelez le Centre de service après-vente Frymaster.

6.4 Dépannage du système de filtrage intégré

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
La pompe ne démarre pas. **OU** **La pompe s'arrête durant le filtrage.**	A. L'interrupteur de surchauffe a disjoncté suite à la surchauffe du moteur. ***Test*** : Si la pompe s'est arrêtée subitement durant la procédure de filtrage, surtout si c'est après plusieurs cycles de filtrage, le moteur de la pompe a probablement surchauffé. Placez la poignée du filtre sur position OFF, laissez refroidir la pompe pendant au moins 45 minutes, puis appuyez sur le bouton de réarmement du moteur de la pompe. Essayez d'activer la pompe.	A. Si la pompe fonctionne normalement après avoir réarmé l'interrupteur de surchauffe, la pompe a surchauffé. Filtrez toujours l'huile ou le shortening à la température de cuisson ou presque. Laissez refroidir le moteur de la pompe pendant dix minutes environ après avoir filtré deux bassins de friture complets l'un après l'autre. Vérifiez le papier-filtre après le filtrage de chaque bassin de friture. Remplacez le papier si beaucoup de sédiments se sont accumulés.
	B. Microcommutateur de la poignée du filtre en panne. ***Test*** : S'il s'agit d'une friteuse à bassins multiples, essayez d'utiliser la pompe en actionnant une autre poignée. Si la pompe démarre, le microcommutateur de la poignée est mal aligné ou en panne. Quand la poignée est placée sur position ON, le levier du microcommutateur doit être fermement appuyé contre le commutateur. Si c'est le cas, le commutateur est en panne. Dans le cas contraire, le commutateur est desserré et/ou mal aligné.	B. Si le commutateur est desserré, serrez les vis qui le maintiennent en place, en vous assurant qu'en plaçant la poignée sur ON, le levier du microcommutateur est appuyé fermement contre le commutateur. Si le commutateur est en panne, appelez votre centre de service après-vente Frymaster.
	C. Blocage de la pompe. ***Test*** : Fermez le robinet de vidange. Placez la poignée du filtre sur la position OFF, laissez refroidir la pompe pendant au moins 45 minutes, puis appuyez sur le bouton de réarmement du moteur de la pompe. Sortez le bac du filtre de l'appareil, puis activez la pompe. Si le moteur de la pompe ronfle puis s'arrête, la pompe est bloquée.	C. Les blocages de pompe sont généralement causés par l'accumulation de sédiments dans la pompe en raison de papier filtre de la mauvaise dimension ou mal installé et de l'absence d'utilisation du tamis à miettes. Appelez votre centre de service après-vente Frymaster pour faire débloquer la pompe. Assurez-vous que le filtre en papier est de la bonne dimension et installé correctement, et que le tamis à miettes est en place.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
La pompe démarre, mais aucun transfert n'a lieu ou le transfert est très lent.	A. L'huile ou le shortening est trop froid pour le filtrage.	A. Pour filtrer correctement, l'huile ou le shortening doit être à 350 ºF (177 ºC) ou presque. À des températures inférieures, l'huile ou le shortening devient trop épais pour passer facilement au travers du filtre, ce qui ralentit le retour de l'huile et entraîne la surchauffe du moteur de la pompe. Assurez-vous que l'huile ou le shortening se trouve quasiment à température de cuisson avant de le/la vider dans le bac du filtre.
	B. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés. ***Test*** : Fermez le robinet de vidange. Placez la poignée du filtre sur OFF, sortez le bac du filtre (et la Power Shower, le cas échéant) de l'appareil. Remettez la poignée du filtre sur ON. Si un courant d'air puissant sort de l'orifice de retour d'huile (ou de l'orifice de la Power Shower), le problème se situe au niveau des composants du bac du filtre.	B. Retirez l'huile du bac du filtre et remplacez le filtre en papier, en vous assurant que le tamis est en place ***sous*** le papier. Si ceci ne suffit pas à corriger le problème, le tube de succion du bac du filtre est probablement bouché. Pour le déboucher, utilisez un fil de fer fin et souple. Si vous n'y arrivez pas, appelez votre centre de service après-vente Frymaster.
	C. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés (suite).	C. Assurez-vous que le ou les joints toriques sont présents sur le raccord du filtre et en bon état. Remplacez le filtre en papier, en vous assurant que le tamis du porte-filtre est correctement positionné ***sous*** le papier.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
La Power Shower ne vaporise pas correctement.	A. Ouvertures bouchées ou shortening solidifié dans la Power Shower. ***Test*** : Regardez si de l'huile ou du shortening est projeté autour du joint de la Power Shower. Si c'est le cas, la Power Shower est bouchée.	A. Nettoyez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel.
	B. Joints toriques et joint d'étanchéité usés ou manquants sur la Power Shower.	B. Assurez-vous que les joints toriques et le joint d'étanchéité sont présents et en bon état.
	C. Papier manquant dans le bac du filtre. (Ceci cause une trop forte pression dans les conduites de retour d'huile, ce qui produit un débit puissant via la Power Shower, mais aussi la projection d'huile autour du joint d'étanchéité.)	C. Assurez-vous que le filtre en papier est correctement installé dans le bac.

6.5 Dépannage du fonctionnement anormal des brûleurs

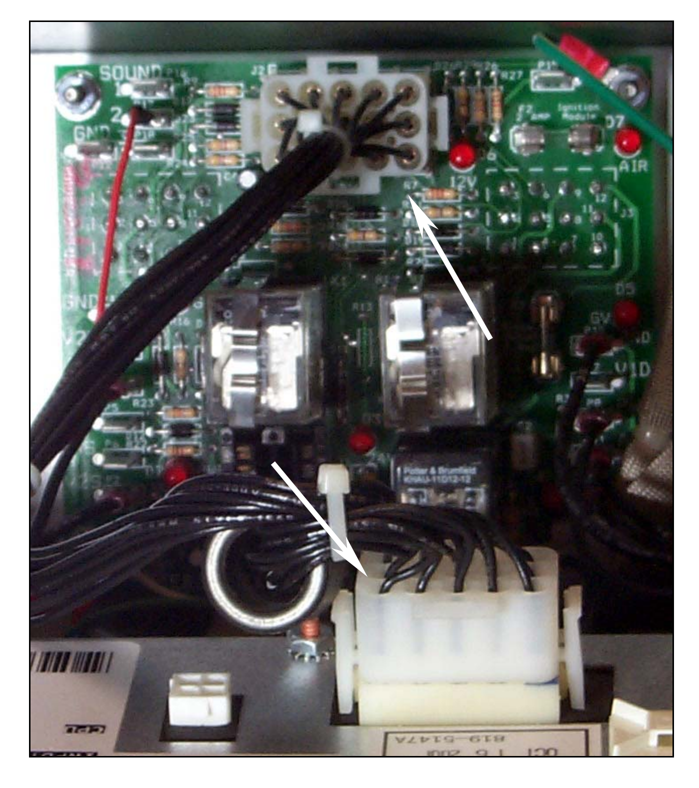
PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
La friteuse fonctionne normalement, mais les flammes dépassent sur l'avant du brûleur.	Buse d'aérage du robinet de gaz bouchée.	Éteignez la friteuse et nettoyez la buse conformément aux instructions des pages 5-4 et 5-5 de ce manuel.
	Blocage ou accumulation de carbone dans le conduit de fumée.	Arrêtez la friteuse et retirez tout blocage et/ou accumulation de carbone dans le conduit de fumée.

6.6 Remplacement du contrôleur ou du faisceau de câbles du contrôleur

1. Débranchez la friteuse du secteur.

2. Retirez les deux vis des coins supérieurs du panneau de commande et ouvrez le panneau en le basculant à partir du haut, pour lui permettre de prendre appui sur ses pattes de charnière.

3. Débranchez le faisceau de câbles de l'arrière du contrôleur et, si vous remplacez le faisceau, débranchez-le de la carte d'interface (flèches).



Si vous remplacez le faisceau de câbles, débranchez-le de la carte d'interface.

4. Si vous remplacez le contrôleur, débranchez le fil de terre et le connecteur à 15 broches (flèches), puis retirez le contrôleur en le soulevant des fentes des charnières du châssis du panneau de commande.

5. Procédez inversement pour installer un nouveau contrôleur ou un faisceau de câbles.



Si vous remplacez le contrôleur, débranchez le fil de terre et le connecteur à 15 broches (flèches).





Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, LA 71135-1000
Adresse d'expédition : 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106 - États-Unis

TÉL 1-318-865-1711 FAX (Pièces) 1-318-219-7140 FAX (Assistance technique) 1-318-219-7135

MAI 2004

8196056

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

NUMÉRO D'AIDE TÉLÉPHONIQUE
1-800-551-8633